





THE BEST OF 2022 IL BELLO E IL BUONO, LE STORIE, I FATTI E I PROTAGONISTI DI UN ANNO AI RAGGI X

Ecco il racconto di un anno particolare, il 2022, che da un lato segue due stagioni di pandemia e lockdown e dall'altro segna il ritorno alla socialità, alla condivisione e al viaggio ma con una atmosfera resa incerta e cupa dalla guerra nel cuore dell'Europa.

Vediamo quali sono stati i fatti, le storie, i progetti più interessanti e significativi, analizzandoli anche attraverso le riflessioni di due testimoni di eccezione del nostro mondo: lo chef Niko Romito e Roberta Garibaldi, comunicatrice specializzata in turismo enogastronomico e presidente di Enit, l'agenzia italiana per il turismo

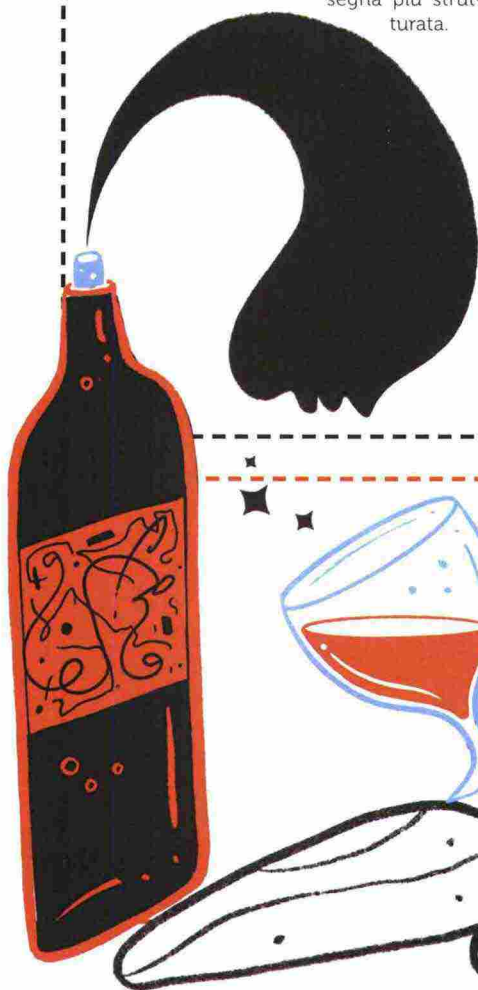
a cura di Clara Barra, Michela Becchi, Chiara Buosi, Federico D'Angelo, Antonella De Santis, Rossella Fantina, Indra Galbo, Rosalba Graglia, Valeria Maffei, Valentina Marino, Livia Montagnoli, Mara Nocilla, Bianca Perugia, Stefano Polacchi, Maria Victoria Santiago, Marina Savoia, Loredana Sottile, Pina Sozio, Annalisa Zordan
disegni di Carlo Alberto Giardina

TUTTO IL MEGLIO DEL 2022

MAI PIÙ SENZA

PIATTINI E PICCOLI PAIRING

Carte piccole, smilze, versatili, che cambiano spesso secondo fantasia e mercato, che infilano piatti e piattini, smarcando la vecchia distinzione tra antipasti primi e secondi in virtù di una più disinvolta e libera fruizione, senza obblighi e restrizioni, seguendo solo desideri e appetiti. Piatti spesso piccoli, che consentono di provare, assaggiare, condividere. Senza impegno e senza stress. A fare questa scelta sono spesso locali molto informali, che giocano la combo piattini + vini naturali, talvolta cocktail, ma non manca anche qualche insegna più strutturata.



RISTORATORE CORAGGIOSO DELL'ANNO

1 JURI CHIOTTI

Il suo regno è il Reis Cibo Libero di Montagna a Chiot Martin (Busca, Cuneo). Il suo lavoro va oltre il bio: totale autosufficienza, impatto zero, autoproduzione, economia di prossimità. Quella di Chiotti è una proposta autarchica, radicale, consapevole e in costante evoluzione, parte di un progetto fortemente immerso nella montagna e legato a quelle radici cui fa riferimento l'insegna, ma che sa guardare verso esperienze affini, ovunque si trovino in Europa e nel mondo. Juri alleva, coltiva, fa il formaggio, aggiusta, cucina, trova la via della semplicità, una nuova semplicità che è sapienza e lavoro minuzioso. E per farlo vive con slancio i boschi, le valli, i pascoli, che sono l'anima e il patrimonio di Reis, che con il suo ecosistema contribuisce alla rinascita di questi luoghi.



Reis Cibo Libero di Montagna
Busca (CN)

2 EDOARDO TILLI

Chef autodidatta e imprenditore agricolo è il proprietario di Podere Belvedere Tuscany immerso nelle colline del Chianti Rufina a Pontassieve. La sua cucina di anno in anno è sempre più impostata sull'auto-produzione (e sulla lavorazione delle carni) e naviga in due direzioni: una è quella della memoria e una è quella della scoperta. Una proposta particolare, non certo convenzionale, in una zona molto turistica e frequentata sia per il vino che per la sua collocazione geografica a due passi da Firenze.

Podere Belvedere - Pontassieve (FI)
poderebelvederetuscany.it

MENU DI TERRITORIO

IL CAVALLINO

Interessato da un restyling profondo, affidato all'architetto India Mahdavi, Il Cavallino ha incrociato la strada di un altro (oltre alla Ferrari) ambasciatore dell'Emilia nel mondo, Massimo Bottura. Ma a tenere le redini, salde, della cucina è il talentuoso Riccardo Forapani che riprende le tradizioni dando loro nuova vita, evolvendole. Nascono così lo Scrigno di tortellini o il Cotechino che diventa alla Rossini, ma in carta troverete pure lo gnocco fritto e le tagliatelle al ragù. Un inno alla tradizione - non solo regionale - con sguardo volto al futuro. Il nostro pranzo lì è stato forse uno dei più soddisfacenti dell'anno, merito anche di una rara empatia in sala.

Il Cavallino - Maranello (MO)
ferrari.com/it-IT/ristorante-cavallino/menu