

# **Franciacorta, Festival d'estate con street food d'autore**

In programma degustazioni, escursioni e menù dedicati.  
Domenica brunch a Palazzo Monti con i grandi chef e 60 cantine

---

## **Numero uno al mondo, Bottura: «È la cultura l'ingrediente principale in cucina»**

Incoronato nella notte al vertice della classifica "50 Best Restaurant", lo chef modenese ribadisce un concetto chiave del proprio percorso. Ce lo aveva illustrato in un'intervista che vi riproponiamo

---

## **Dal castello ai grattacieli, la scalata di Christian ai fornelli**

Cresciuto a Palazzo Fogaccia, a Clusone, ha aperto decine di locali negli Stati Uniti e lavorato con chef famosi. Dopo 13 anni a New York ora vive a Chicago. Il ristorante che guida,

Rpm Italian, è nei top 50 di Tripadvisor su oltre 7mila insegne della città

---

## **«Vi racconto cosa significa lavorare in un ristorante stellato»**

Parla Alessandro Negrini, chef da “Aimo e Nadia” in coppia con Fabio Pisani. «Rigore, passione e creatività in cucina, ma senza esagerare: ecco gli ingredienti per durare a lungo». «Il grosso problema resta tuttavia la formazione: gli istituti alberghieri non sempre sono all'altezza del loro compito». «A chi busca alla nostra porta per uno stage chiediamo serietà e curiosità»

---

## **«I casoncelli? Troppo “strani” per i palati australiani»**

Da Palazzago, Riccardo Morlotti, 25 anni, ha raggiunto il nuovo continente per lavorare nella ristorazione, scoprendo che c'è un abisso in fatto di gusti. «Ho cercato di proporre la specialità bergamasca, ma ho ricevuto solo critiche»

---

# **All'Accademia del Gusto arriva lo chef Lopriore. «Ecco come si riconosce una grande cucina »**

Genio creativo e talento sorprendente, terrà una lezione ai professionisti il 4 aprile alla scuola dell'Ascom, a Osio Sotto. Intanto, dopo l'impegno al Tre Cristi di Milano, si appresta ad aprire il suo locale "Il Portico" ad Appiano Gentile: «Sarà la sintesi delle mie esperienze»

---

# **Identità Milano, grandi chef a confronto sulla libertà creativa**

**“Il nido dell'ape”. Il piatto di Cristina Bowerman è  
l'immagine dell'edizione 2016**

È “La forza della libertà” il tema della dodicesima edizione di Identità Milano, il congresso internazionale di cucina, in programma dal 6 all'8 marzo al MiCo – Milano Congressi, in via Gattamelata – Gate 14, a Milano.

«In questa edizione – spiega Paolo Marchi, ideatore e curatore

dell'evento – portiamo al centro dell'attenzione dell'opinione pubblica, e di chi ci amministra e governa, la voglia di conoscenza e curiosità che animava ogni visitatore di Expo 2015, aprendo una riflessione a 360° sul valore della libera creatività e della libera convivialità, messe così a dura prova dalle tensioni che attraversano il mondo. Regolare i consumi, non vuole dire non sedersi più a tavola, ma anzi intensificare gli scambi culturali e tecnici che avvengono nelle cucine e nelle sale ristorante di tutto il mondo».

A raccontare la loro libertà di espressione sono come sempre grandi chef italiani e stranieri, come Davide Scabin, Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo, Ricard Camarena, Carlos Garcia, Josean Aliza, Matias Perdomo, Massimo Bottura, Carlo Cracco, l'omaggio a Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri, Matthew Kenney, Matt Orlando e Niko Romito. La manifestazione farà spazio anche alla prima edizione di Identità di Gelato e di Identità di Formaggio oltre che alle novità di Identità Naturali. Debutto anche per Identità di Champagne con due speciali appuntamenti dedicati all'abbinamento dello champagne con le creazioni dei grandi chef.

[www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)

---

## **Bocuse d'Or Italia, la vittoria al bergamasco Marco Acquaroli**

È originario di Sarnico e lavora al Four Seasons di Ginevra. Alle selezioni di Alba si è imposto su altri 11 concorrenti. A maggio la sfida europea. Il premio per il miglior piatto di carne all'altro bergamasco in gara, Francesco Gotti

---

# **Bocuse d'Or, il bergamasco Gotti in gara per rappresentare l'Italia**

Le selezioni ad Alba il 31 gennaio e il primo febbraio. Sarà affiancato dal giovane Andrea Tiziani, di Mozzo. «È il concorso per eccellenza, un'occasione alla quale non potevo rinunciare». In lizza anche Marco Acquarioli di Sarnico, al lavoro a Ginevra

---

# **Turismo enogastronomico, Marchesi firma sette itinerari in Lombardia**

Il maestro della cucina italiana testimonial di "Wonderfood (and wine) Premium" della Regione