

GLAMOUR

n. 281 SETTEMBRE 2015
€ 3,00



**SPECIALE
ACCESSORI
70 PAGINE**
di borse,
scarpe & Co

MODA
Country Folk
City Chic

BEAUTY
Strategie
di rientro

**MICHELLE
BUSWELL**
32 anni
top model

Nuova stagione
Nuovi classici

NUOVI SNOBISMI **GASTRONOMICI**

Ingredienti, tendenze, link...
Un identikit in dieci punti per
riconoscere (o diventare) una
ricercata foodie contemporanea

di Stefania Ragusa



GLAMOUR

FUN and
PLEASURE

GLAMFOOD

347

SETTEMBRE

www.glamour.it

6 NIPPONICO DOC E il giappo? Non tira più come una volta ed è un po' troppo inflazionato, ma questa non è una buona ragione per dismetterlo. La mossa giusta è passare dall'approccio generalista (sushi & sashimi) a uno più selettivo e consapevole. In concreto, leggere *Itadakimasu: umilmente ricevo in dono* di Fabio Geda (che come protagonista ha proprio il cibo) e puntare, per esempio, sulle famose eccellenze della prefettura di Hyogo: la carne di manzo Kobe, le cipolle delle isole Awaji, i fagioli neri Tamba, l'orata Akashi, il sake Nada... Da poco le si può trovare anche in Italia. Per info: foodconfidential.it.

7 LA PIZZA A COPENHAGEN E il foie gras a Tokyo. Ribaltando il topos della ricerca del tipico, la gastro-snob si diverte a scoprire "fuori contesto" i piatti della tradizione. Nella capitale danese va alla ricerca della miglior pizza napoletana. E la trova da *Bæst*, il noto ristorante biologi-

8 MOSTRE & DEGUSTAZIONI È l'effetto Expo: ovunque si susseguono happening culturali e artistici a tema food. Dalle *Cucine & Ultracorpi* che animano l'ottava edizione del Design Museum della Triennale di Milano (fino al 21/02/2016) all'*Eleganza del Cibo* ai Mercati di Traiano a Roma (fino al 1/11/2015)... La gastro-snob non se ne perde una, ma contestualmente dichiara di essere più interessata alle degustazioni tradizionali a base di prosecco, mortadella, crudo e grana. Per questo, nell'ampissimo cartellone di eventi legati all'esposizione universale, si ripromette di non mancare tutti quelli riconducibili a *Sapòrem* (www.saporem.it), il marchio che riunisce i consorzi di tutela dei prodotti di cui sopra (Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di San Daniele DOP, Grana Padano DOP e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG).

Cucinare in tegami d'argento? Scelta sana e molto glam. In particolare se si opta per una linea di design come la Pan 999 by Tobia Scarpa

9 FILIERA ED ETICHETTA Alla vera foodie il km zero interessa relativamente poco. Non solo perché in quest'epoca le sembra un po' anacronistico. La prossimità al fornello, pensa, non è garanzia di nulla e anche sotto casa si possono produrre esime schifezze. Quello che le importa, invece, è il pieno ed effettivo controllo della filiera. Per questo apprezza l'accuratezza di quei ristoranti, come quello del Park Hyatt di Melbourne (melbourne.park.hyatt.com), che non solo specificano dove e quando è stato pescato il pesce proposto, ma anche come e da chi. E preferisce i supermercati che hanno scelto di continuare a riportare sulle loro etichette lo stabilimento di produzione, anche adesso che la legge non lo impone più.

10 IL GUSTO DI LEGGERE Con l'eccezione della *Cucina Italiana* (che considera un must), la foodie disdegna i giornali di ricette. Ma legge avidamente quei magazine che mescolano con maestria food, immagine e letteratura. Al top dei suoi interessi, lo svedese *Fool* (foolmagazine.com), elegantissimo e non a caso ideato e realizzato da due professionisti dell'immagine e non dei fornelli. A seguire, il *Diner Journal* (dinerjournal.com), stampato a Brooklyn e strapopolare in Giappone, e quindi l'italiano *Dispensa* (dispensamagazine.com), glam e engagé, che spazia tra generi alimentari e generi umani.



DUE LIBRI IMPERDIBILI

1) Gli Aristopiatti, di Lydia Capasso e Giovanna Esposito, Guido Tommasi Editore. 2) Storie in cucina, di Caterina Stiffoni, foto di Gianni Berengo Gardin, Contrasto.

co guidato dallo chef di origine siciliana Christian Puglisi (baest.dk). A New York punta sul mole poblano e se lo fa servire da *Cosme*, il ristorante aperto dal cuoco artista messicano Enrique Olvera in Flatiron District (cosmenyc.com). A Tokyo, nel sofisticato quartiere Ginza, sperimenta la cucina francese: allo storico *L'Osier* di Shiseido, regno del maître a tre stelle Bruno Ménard (shiseido.it).