



«VI HO PORTATI ALL'INFERNO ORA VI INCONTRERÒ SU TWITTER»

CAMPIONE DI ASCOLTI CON I SUOI SHOW TELEVISIVI, LO CHEF **GORDON RAMSAY** ANNUNCIA: «LA MIA NUOVA FRONTIERA SONO I SOCIAL NETWORK. COSÌ POSSO CONDIVIDERE LE NOTIZIE. E ANCHE LE CRITICHE»

di **GUIDO ANDRUETTO**

Idolo televisivo, genio irregolare dell'alta cucina, globe-trotter della ristorazione di qualità, lo chef Gordon Ramsay è amato (e odiato) come una rockstar. I suoi show culinari in tv, come *Hell's Kitchen* e *Kitchen Nightmares* (in Italia su Sky) sono seguiti in Gran Bretagna e Stati Uniti da milioni di persone e i suoi libri di cucina sono bestseller che lo hanno reso una celebrità, non solo tra gli appassionati di gastronomia.

Ma la nuova frontiera della comunicazione per il pluristellato cuoco britannico è la rete, dove

«tutto si muove secondo tempi e contatti talmente rapidi e reali» dice Ramsay, «da aver mutato radicalmente lo scenario della critica enogastronomica».

La rivoluzione digitale ha dunque cambiato il modo di comunicare il gusto? «Certo» dice lo chef, patron di oltre venti ristoranti blasonati presenti in ogni angolo del Pianeta, dai templi londinesi Maze, Restaurant Gordon Ramsay e Petrus fino al gioiello italiano Castel Monastero, in provincia di Siena. «Ogni giorno c'è una profonda e sempre più incisiva trasforma-



A SINISTRA, LO CHEF SCOZZESE **GORDON RAMSAY**, 45 ANNI, E I LOGHI DELLE SUE TRASMISSIONI TELEVISIVE PIÙ CELEBRI: *KITCHEN NIGHTMARES* E *HELL'S KITCHEN*

zione delle modalità e delle tempistiche con cui il pubblico e i critici giudicano le creazioni degli chef e dei ristoratori». Un nuovo corso dettato da internet che ha messo in discussione le regole del gioco che funzionavano fino a pochi anni fa.

«I blogger stanno cambiando la storia della critica gastronomica» dice il cuoco scozzese che, con i suoi locali, mette insieme dieci stelle Michelin. «Oggi, per esempio, non c'è più nessun bisogno di aspettare una o due settimane perché la recensione di un ristorante venga pubblicata su un magazine o su un quotidiano. Tutto è istantaneo. Sia le lodi che le stroncature».

Lo stesso Ramsay è un grande utilizzatore dei social network per mettere in comune con i suoi fan notizie ed esperienze. «È una rivoluzione contagiosa» scherza. «Con Twitter mi rendo conto veramente che tutto è immediato. Se scrivo una ricetta, una recensione, una segnalazione o una notizia, questa arriva subito agli interessati. E questo sovverte il sistema all'interno del quale siamo cresciuti tutti quanti. Per me che sono un nomade della cucina e ho la fortuna enorme di poter viaggiare da un capo all'altro del globo, un mezzo come Twitter rappresenta la nuova frontiera per raccontare quello che vedo, ascolto e assaggio durante i miei spostamenti».

E Gordon Ramsay sembra destinato a non fermarsi: «Abbiamo appena aperto un nuovo ristorante a Londra, il Bread Street Kitchen, e dovremmo riuscire a inaugurarne un altro a sud del Tamigi la prossima primavera». Cosa pensa se guarda al suo passato? «Mi viene in mente una sola parola: *Wow*». ■■

MANGIA E BEVI



di **GIANNI MURA**

LA VISTA È SUL LAGO MAGGIORE, LA CUCINA PUNTA AL MASSIMO

Il nome suona orientale, il ristorante no, anche se una presenza orientale c'è: lo chef Adolfo Porta è assistito dal giapponese Ueda Naoki. Bee è un paesino minuscolo che domina, dai suoi 600 metri, il Lago Maggiore.

Porta ha un fior di curriculum: cinque anni a guidare le cucine dell'ambasciata italiana a Parigi, poi da Albert Roux, da Pinchiorti a Firenze, all'Harry's bar di Londra, a Perth, a Los Angeles, in Costa Smeralda. Dal 1997 è tornato a casa. Ha ristrutturato una villa di fine Ottocento, ricavandone sei camere confortevoli e tranquille e, al piano terreno, il ristorante, che nella bella stagione sposta i tavoli sul prato di fronte, avvicinando ancor più al magnifico panorama.

«Chi-Ghinn» è una scritta sul muro, saltata fuori durante la ristrutturazione. Significa, in dialetto, «qui ci sono» ed è stata vergata il primo luglio 1888 da tale Antonio da Como. Cosa ci fosse allora non si sa, cosa c'è adesso possiamo dirvelo. Intanto, da giugno a metà settembre è aperto solo la sera, con l'eccezione di sabati e domeniche. Poi, c'è un menù degustazione di sei portate a 50 euro (vini esclusi) oppure a 65 (inclusi). La cucina si muove con sicurezza tra acqua dolce e montagna, con l'obiettivo di valorizzare al massimo i prodotti del territorio: prosciutto affumicato della Val Vigizzo, formaggi della Val d'Ossola, gamberi di fiume (con fonduta di zucca e zenzero), persico reale (tartara con uovo in camicia e caviale), coregone (a beccafico). E ancora trota, sandra, lavarello.



CHI-GHINN

VIA MAGGIORE 21, BEE (VERBANO CUSIO OSSOLA)

INFO TEL. 0323-56326
CHIUSO MARTEDÌ
FERIE DAL 2 NOVEMBRE AL 15 MARZO
CARTE DI CREDITO TUTTE TRANNE AE E DC
COSTO DI UN PASTO-TIPO (VINO ESCLUSO) EURO 50-55

Fa capolino qualche piatto ligure: corzetti allo zafferano con maggiorana e pinoli, guazzetto di baccalà, verdure e olive taggiasche, mentre sa di Francia il galletto stufato al vino rosso con lentichie di Castelluccio e pancetta croccante. Suggestivi: gnocchetti di zucca al burro e salvia con ricotta affumicata, coscette di rana con crema di prezzemolo e scalogno, dorso di maialino cotto a legna con castagne, cipollotti, noci e salsa al cumino. Per chiudere, sorbetto all'arancia e anice stellato, torta Mozart (cioccolato, mele e cannella). Discreta carta dei vini e servizio ovattato, come l'atmosfera quieta e vagamente gozzaniana. ■■

la bottiglia di PAOLA MURA

E IL SANGIOVESE STA IN UNA BOTTE DI COCCIO



BARRICOCCIO 2007
TENUTA RUBBIA AL COLLE
SUVERETO
(LIVORNO)

Botte grande, barrique, acciaio, cemento? No, grazie: barriccoccio. Si chiama così il nuovo contenitore per l'affinamento del vino, di questo vino almeno. È un Sangiovese della Val di Cornia, della tenuta Rubbia al Colle, che fa parte dell'Arcipelago Muratori. Le vigne contano una ventina di cloni di Sangiovese, «figli» di ceppi a piede franco dei primi anni del Novecento. Barriccoccio come la sua culla, una barrique di coccio, cioè di terracotta, vetrificata all'esterno. Con un pensiero ai bucheri etruschi e un altro al suolo argilloso su cui crescono le viti. L'enologo Francesco Iacono ha fatto realizzare i contenitori all'Impruneta. Questa vendemmia 2007 è affinata due anni in barriccoccio e uno in bottiglia. Dice Iacono che la terracotta è materia inerte, non cede sostanze aromatiche: il vino mantiene nel tempo il frutto, la freschezza, l'eleganza ruspante e non assume sfumature evolute. Piacerà a chi non sopporta il fattore-legno. Dietro il colore di media intensità, profumi di ciliegia e prugna rosa, gusto ben delineato e accattivante. A Milano da VinoVino di piazza Sant' Alessandro, a Napoli da Mercadante sui 14-16 euro.

il libro CON DE SADE NEL GIRONE DEI GOLOSI



SCRISSE GUY DE MAUPASSANT: «SOLO GLI IMBECILLI NON SONO GOLOSI. SI È GOLOSI COME SI È ARTISTI, COME SI È ISTRUITI, COME SI È POETI». CI VUOLE UN PO' DI TALENTO, IN EFFETTI, PER ESSERE GOLOSI. A QUESTO AGGETTIVO LAURA GRANDI E STEFANO TETTAMANTI SONO AFFEZIONATI, PERCHÉ IN LAVORI PRECEDENTI L'HANNO ACCOSTATO ALLE PAROLE CALENDARIO E ATLANTE. **SILLABARIO GOLOSO** (MONDADORI, PP. 305, EURO 18 EURO) È SCRITTO DA DUE GOLOSI INVETERATI E RICHIEDE CONSONANZA AL LETTORE. DALLE UOVA DI JAMES BOND ALLE CANZONI DI GINO BRAMIERI, AL RISOTTO DI GADDA, ALLE OSTRICHE CON TARTUFO DEL MARCHESE DE SADE, SI FA UN VIAGGIO BELLO E SAPORITO.