



COOK inc.

OFFICINA INTERNAZIONALE DI CUCINA

Think easy.



Facile cucinare

Oltre all'impostazione manuale delle cotture, Combistar FX permette di lavorare con processi di cottura memorizzati. Inoltre con la nuova funzione Combistar-Clever-Cooking, tu scegli semplicemente cosa cucinare, al resto ci pensa Combistar FX.



Facile affumicare

Con l'accessorio Smokerstar si possono affumicare e aromatizzare carni, verdure, formaggi, dolci, olio, sale, e portare in tavola una qualità gastronomica finora sconosciuta, scoprendo vecchi e nuovi sapori con un solo limite: la tua fantasia.



Facile risparmiare

Evidenti risparmi energetici vengono ottenuti sia in cottura che in lavaggio grazie alla funzione ECO, che attraverso la gestione dei sistemi attivi di Combistar FX, permette un risparmio del 10% nella cottura e fino a 9 kWh nel lavaggio automatico.

COMBISTAR FX

Te lo meriti.

Insieme a lui, sarà facile sfruttare tutta la tua professionalità risparmiando tempo e denaro.



Angelo Po, Tel. +39.059.639411 - marketing@angelopo.it
www.angelopo.it

COOK inc.

OFFICINA INTERNAZIONALE DI CUCINA

Un piatto è un sapore che prende forma. COOK inc. è la rivista di alta cucina, l'officina, il luogo di sperimentazione e di incontro tra esperienze e culture diverse, accomunate dalla passione per il buon cibo.

COOK inc. presenta le novità, le mostra dall'interno, cerca in ogni angolo del pianeta coloro che considerano la cucina come una forma di espressione e di rappresentazione: preparazioni sorprendenti, controllo diretto della filiera produttiva, accostamenti inusuali, estrema cura dei dettagli.

I cuochi più affermati e i talenti emergenti aprono le loro cucine a COOK inc. per offrire di sé un ritratto inedito e sorprendente che non svela i segreti, ma fa emergere le loro peculiarità e il loro genio creativo ai fornelli.

COOK inc. è un viaggio alla scoperta dell'origine di sapori unici derivanti da filiere produttive tecnicamente all'avanguardia o coltivati seguendo regole arcaiche immutate nel tempo: il cibo visto come fattore culturale e sociale che unisce posti geograficamente distanti e avvicina popoli e idee.

Il cuore della rivista si trova nell'Officina, il luogo della sperimentazione, dell'elaborazione e della creazione. Un inserto monografico dedicato agli studi e alle ricerche in ambito gastronomico messi in atto per spostare sempre più avanti il concetto di eccellenza attraverso la consapevolezza e la conoscenza del cibo che si porta in tavola.

Il mangiare è indissolubilmente legato al bere. Saper abbinare il cibo con i vini dal sapore più indicato è un'arte che COOK inc. si propone di presentare con la collaborazione di sommelier di fama internazionale che condurranno il lettore alla scoperta di un mondo ricco di storia e fascino.

Su COOK inc. si trovano tutte le ultime tendenze della cucina contemporanea che, partendo dalla rielaborazione della tradizione, va verso il futuro.

COOK inc. è una rivista da assaporare con gli occhi.

VANDBERG EDIZIONI SRL

VIA DELLE VILLE, 354/A - 55100 LUCCA

TEL. 0583 357002 - CELL. 339 2737548

ANNA@VANDBERGEDIZIONI.IT

WWW.VANDBERGEDIZIONI.IT

in collaborazione con Ad Power e Synersea

CUOCHI

ALEXANDRE GAUTHIER

IMMAGINI di ANDERS JORGENSEN

Marcel Proust aveva i suoi vizietti: una burrosa madeleine che lasciava talvolta inzuppare in un cucchiaino di the. Ma non è mica detto che, dalle parti del Nord Pas di Calais, tra Boulogne e il Touquet, la madeleine ufficiale, il prediletto campione dei campestri villagetti intorno a Madeleine-sous-Montreuil, sia il ragazzino che risponde al

nome di Alexandre Gauthier. Figliol d'arte e già di ristoratori, fa caso, fa polemica, sbatte il dibattito in prima pagina, lascia esterrefatti schivando sempre qualsiasi mozione d'unanimità. Leghe e leghe via dalla capitale, passava per un invasato, per un imberbe anacoreta. Lunga era la strada che portava a questo raccolto campestre sentiero,

tra ponticelli e verdi distese, il mare a un tiro di schioppo e l'Inghilterra già presente nella spigolosa architettura delle case a mo' di cottage britannici. E' qui, in questo bucolico paesaggio, dove il latte cola a fiotti come la pioggia quasi tutto l'anno, che Gauthier ha fatto, a trentadue anni appena suonati, il passo audace che[...]

di Andrea Petriani

16 SEZIONI

COOK inc. presenta un ritratto inedito degli artisti della cucina internazionale contemporanea. I migliori chef di oggi e i talenti emergenti che saranno i protagonisti di domani. Personalità eclettiche, in grado di inventare e realizzare piatti innovativi con sapiente maestria e fervente creatività. COOK inc. li conosce da vicino e li presenta al pubblico facendo trasparire il loro genio e la passione per il cibo; racconta le loro storie ed entra nelle loro cucine rivelando i segreti e le peculiarità di questi grandi maestri del mangiar bene.



CUOCHI

PIER GIORGIO PARINI

TESTI e IMMAGINI di ELISIA MENDUNI

Parlano le sue mani. Delle mani che raccontano di qualcuno che la terra l'ha vista e respirata da sempre. Parla la sua cucina essenziale e minimale. Parlano le molte erbe aromatiche che compongono l'alchimia della cucina di Pier Giorgio Parini. Lui sembra schivo e timido. Pare che non gli piaccia parlare. Invece scavando come per cercare una

radice, passando del tempo con lui, scopro che ama raccontarsi e riordinare insieme l'iter che ha trasformato un ragazzo romagnolo verace in uno degli chef più apprezzati del momento. Il viaggio (e il racconto) parte da San Mauro Pascoli, piccolo paese romagnolo dove Paola e Pasquale, genitori di Pier Giorgio, hanno quattro ettari coltivati. [...]



186 CUOCHI



LUOGHI



Un viaggio che ha come filo conduttore i sapori, i colori e gli aromi. COOK inc. conduce i lettori alla scoperta dei luoghi, degli alimenti che vi si producono e dei cuochi che li preparano. La cucina ha un fattore culturale e sociale strettamente legato alla terra, condizione ideale per l'origine di sapori unici al mondo: il cibo inteso come un elemento di identità territoriale che caratterizza il luogo, lo valorizza e lo plasma.

LABORATORIO

LA MADONNINA di Moreno Cedroni

IMMAGINI di PAOLO DELLA CORTE

Che si sappia. Moreno Cedroni è in gran forma. «Sì, lo so - se la ride sornione alla fine di una cena memorabile - sono in forma. Sono uscito dalla palude». La palude è molto diversa dal mare lì di fronte, un quadro di Hopper incorniciato nella vetrata del ristorante: riga azzurra, riga bianca, tamerice, ombrelloni, due bagnanti...

di Cleopatra Taddei

La palude è più vischiosa e in questi anni ha giocato a tirare a fondo la sequenza dei concept, i tanti nomi trasformati in imprese, come se prima fosse arrivato il titolo e a seguire il resto. Di Moreno si sa che gli girano intorno tanti nomi, tanti quante sono le sue attività - La Madonnina del Pescatore, Anikò, Officina, Clandestino di Portonovo e quello milanese domiciliato da Moschino... «Per quest'ultimo ho concesso la licenza d'uso del marchio. Presente quando ti allungano il bastone per uscire dalle sabbie mobili?» Si fatica però a capire cosa c'entrino con l'unico vero inconfondibile marchio che conta: Cedroni. Possibile che tutto faccia capo a questo svagato assorto riccioluto e bel ragazzo? Possibile! Come i suoi bulbi oculari alla Marty Feldman anche i

pensieri girano veloci e lui da vero marinaio (studi al Liceo Nautico) li ha rincorsi oltre il piatto orizzonte, armando una flottiglia via via più potente.

L'importante, sospira la solida «Mariella con una puntina, appena appena, di sarcasmo & indulgenza, è avere le idee, tanto poi qualcuno che finanzia Piero della Francesca si trova...»

Sono le idee infatti a tenere insieme l'intero sistema cedroniano e bisogna aver raggiunto una buona maturità artistica - e imprenditoriale - per farle camminare. Le idee si inanellano lungo una cinquantina di chilometri di costa marchigiana, tra Senigallia (a nord) e Portonovo (a sud). Tra l'una e l'altro, a Marzocca, si colloca La Madonnina del Pescatore a vegliare sui naviganti. Da qui Moreno ha preso il largo.



36 SEZIONE

Come si realizza un'opera d'arte in cucina? COOK inc. segue passo passo la creazione dei piatti nei ristoranti più esclusivi, fotografando le tecniche e le tecnologie impiegate. La rivista entra in cucina al fianco degli chef e presenta reportage attenti ed esaurienti realizzati dai migliori fotografi del settore, in grado di cogliere le sfumature e le angolazioni più affascinanti. Fotografie che trasmettono gli odori e i sapori degli ingredienti utilizzati, catturano gli sguardi e solleticano il palato. Laboratorio è la rubrica che presenta professionisti che concepiscono il mondo della cucina in senso più ampio, partendo da una conoscenza approfondita della materia prima per arrivare all'elaborazione di concetti e prodotti di altissimo livello avvalendosi di tecnologie d'avanguardia e di una continua ricerca.



AMBIENTE



Il sogno nel cassetto è conoscere Ferran Adrià, come dice lui uno dei "grandi del millennio". Ma da due anni e mezzo la sua realtà è Vite, il ristorante dei 1500 ragazzi di San Patrignano. È la grande cucina a vista di questo locale il luogo dove Franco Aliberti, "l'entusiasta prodigo" della pasticceria italiana, interpreta ogni giorno il suo modo di pensare e creare un dolce. Aliberti guarda alla natura dove cerca gli ingredienti da cui nascono le sue ricette. Dai frutti tradizionali, alle erbe di campo, alle spezie, all'olio: molto spesso vero e sorprendente protagonista delle sue creazioni.

Il suo obiettivo è una pasticceria netta, pulita, molto leggera. In una sua ricetta possono esserci molti elementi, ma il palato deve sempre riuscire a identificare gusti, profumi e sensazioni nitide e distinte. Nella sua pasticceria tutti gli ingredienti sono complementari tra loro, ma come in una grande orchestra devono seguire uno spartito e un tempo preciso. Devono "suonare" insieme. Del resto la sua scommessa non è sorprendere, ma stimolare tutti i sensi di chi si siede al tavolo: tatto, olfatto, gusto, udito. Anche quando si esercita con la più assoluta semplicità: "La composizione in viola e rosso". Una sfoglia caramellata con crema alla vaniglia e schiuma di more e lamponi, composta al vostro tavolo sopra la favolosa di un pittore. Colori, sapori, profumi: i dolci di Franco Aliberti.



Amare la cucina significa curare ogni aspetto della composizione del piatto, a partire dall'origine degli ingredienti utilizzati. COOK inc. presenta le filiere messe in atto da cuochi che sono coinvolti a 360° nella produzione del cibo che propongono nel piatto. Produzione portata avanti con dedizione e passione per la terra e per i suoi frutti, che certificano la qualità degli alimenti e conferiscono sapori originali e autentici.

OFFICINA

Il Povero Diavolo

di Elisia Menduni



36 SEZIONE

1 Uptat wisi. Tet, secte magnis duis endrem velendre dolorer cilisi.

Ut ese feugue magnim eraesto dolorperit inci tem ex et, consequis etue vel ut am quis nullute et wisl del dolorper si ea feuscip ent prat, consed erosto od magnis diam ea faccum quis at augait wis aut wismolorem dit alit, core faccum zzzrillan euis eum duis eu feipsuscil ipit dolor alit landre dolore dolestrud dolorperos eumsan ut wis nonse dolorer iuscil et nibh ent pratum nonsequi blandre raessecte dolor am, vullamc ommolor at acilit num nonsed tate velenis alit duip essed essis nullutpate min et velesse quatis et, quip exeros ad dolent el esequat. Am ipisi.

2 Lorem in hent utatet vel iriustrud do dolent aut prat iuscidunt at, suscipis eugiamet alit in et utpatet atue facilit ut augue del et er secte eniat nosto eugait, sim quipis doloreet lorerostio odolorperat.

Sandrre suscipisi. Ostrud tat. Duisin eugiatue conullam, con eugait eros nulla augait lum dipis acipsum iril utet etuer sed tie et alit ulla conulla commolor in henis adit nummy nisi ex erci bla commy nulput laorerit alisim non eum nissisl eros aliquid etue tionsequisim acidunt am nulput iusci eu faci blam dit euipit ulla feumsandre faccumsum vullut eu facil ilit vullam quisisc ipsustrud euguerit, quatumsandio odipsum am dolutpa tincinc iduisl dit, sisi tio euisl ut lore veliquat lup-tatie volenim iriusto cor sit wissi blaorpe raessequat aliquam do et, quatem zzzrilit lore do od ming exer sit accum qui essit la commy nostrud del ipis doloreet adipis adit prat.

Ud delesse quatummy nibh eu feugiatum do-boreet autat acilit alit aliquis nulla aut vendreet autat lor sendignit, vero odip ero coreet praestrud



3 Uptat wisi. Tet, secte magnis duis endrem velendre dolorer cilisi.

Ut ese feugue magnim eraesto dolorperit inci tem ex et, consequis etue vel ut am quis nullute et wisl del dolorper si ea feuscip ent prat, consed erosto od magnis diam ea faccum quis at augait wis aut wismolorem dit alit, core faccum zzzrillan euis eum duis eu feipsuscil ipit dolor alit landre dolore dolestrud dolorperos eumsan ut wis nonse dolorer iuscil et nibh ent pratum nonsequi blandre raessecte dolor am, vullamc ommolor at acilit num nonsed tate velenis alit duip essed essis nullutpate min et velesse quatis et, quip exeros ad dolent el esequat. Am ipisi.

Si. Lorem in hent utatet vel iriustrud do dolent aut prat iuscidunt at, suscipis eugiamet alit in et utpatet atue facilit ut augue del et er secte eniat nosto eugait, sim quipis doloreet lorerostio odolorperat.

4 Sandrer suscipisi. Ostrud tat. Duisin eugiatue conullam, con eugait eros nulla augait lum dipis acipsum iril utet etuer sed tie et alit ulla conulla commolor in henis adit nummy nisi ex erci bla commy nulput laorerit alisim non eum nissisl eros aliquid etue tionsequisim acidunt am nulput iusci eu faci blam dit euipit ulla feumsandre faccumsum vullut eu facil ilit vullam quisisc ipsustrud euguerit, quatumsandio odipsum am dolutpa tincinc iduisl dit, sisi tio euisl ut lore veliquat lup-tatie volenim iriusto cor sit wissi blaorpe raessequat aliquam do et, quatem zzzrilit lore do od ming exer sit accum qui essit la commy nostrud del ipis doloreet adipis adit prat. Ud delesse quatummy nibh eu feugiatum do-boreet autat acilit alit aliquis nulla aut vendreet autat lor sendignit, vero odip ero coreet praestrud exer inci tat adion ut am exerci euisl irit dolorpe



L'Officina è il luogo e il momento della scoperta, dell'elaborazione e della creazione. Un inserto monografico dedicato allo studio, l'analisi e la classificazione di un alimento visto da una prospettiva diversa. COOK inc. rende omaggio al lavoro di esperti e professionisti del mangiare bene che spostano sempre più avanti il concetto di eccellenza attraverso la consapevolezza e la conoscenza del cibo che si porta in tavola. L'Officina è uno spazio libero per la trattazione approfondita di numerosi temi, tutti legati al mondo dell'alta cucina internazionale. Questa sezione si distingue dal resto della rivista per la carta speciale impiegata, che di volta in volta accompagna l'esperienza della scoperta.

BERE



COOK inc. vi guiderà nel mondo dello spirito tangibile. Racconteremo le storie, i luoghi e le persone capaci di dare forma all'essenza, sublimandola in liquidi dai profumi inafferrabili e cangianti. Seguiremo le tracce impalpabili e indelebili che l'alcol ha esalato nella storia della cultura gastronomica e della cucina internazionale. Guardare dentro un bicchiere come in un'anima vivente, osservare i colori come si osservano i cambiamenti di umore sul viso delle persone amate, percepirne i profumi che ne svelano il carattere intimo e infine bere per possedere ed essere posseduti. Sono questi i gesti dell'amore che nutriamo per il bere e che cercheremo di svelare in tutta la loro bellezza.

SALA



IL PARTO DELLA SALA

a cura di Cleopatra Taddei

Pensate sia noioso gestire la sala di un ristorante? Si vede che non conoscete il mestiere. Sentite qui. Combal.Zero di Rivoli (To), cena di lavoro, meeting di una certa importanza, grandi vini. In finale, uno Chateau d'Yquem. Il vino è già versato nei bicchieri quando i signori si alzano per fumare una sigaretta. La signora del tavolo accanto ha l'occasione di assaggiarne un sorso e non se la fa scappare. Si alza e beve direttamente dal bicchiere dei vicini che proprio in quel momento ricompaiono. Sconcerto generale, gelo. A prendere in mano la situazione è il personale di sala. Rapido cambio dei bicchieri, viene stappata una nuova bottiglia a spese del ristorante e la serata continua. «Ovvio, ti devi scusare tu per il cliente maleducato e ripristinare l'armonia». A raccontare l'episodio è Milena Pozzi, alter ego in sala di Davide Scabin, nonché sua socia da sempre insieme alla sorella di Davide, Barbara. «In sala sei in prima linea, devi avere intuizione, empatia per il cliente, sapere gestire anche le situazioni più critiche».

ARTE & CULTURA



LA CUCINA PERUVIANA

a cura di Anna Morelli

A inizio settembre si è celebrata a Lima la quarta edizione di Mistura, un evento gastronomico, una fiera nata come riflessione su diversità culturale e razziale, biodiversità, sostenibilità e compromesso sociale. Come dice Gaston Acurio “Mistura è una fiera popolare che cerca l’inclusione e in cui la gastronomia non è un fine ma un mezzo per la costruzione di un paese migliore”. Infatti la gastronomia e la fame non sono compatibili. Il lavoro dei cuochi deve riconoscere l’importanza del lavoro dei contadini e degli allevatori affinché anche essi possano portare avanti progetti sostenibili. Il cuoco diventa educatore, attraverso i suoi piatti trasmette emozioni ma anche conoscenze, diventa il veicolo attraverso cui il commensale può iniziare una trasformazione culturale e sociale.



Passione Baccalà



WWW.BACALAOGIRALDO.COM



Cibi Rari e Preziosi

POGLIANO MILANESE (MI) ITALIA
TEL. + 39.02.9396851 - WWW.LONGINO.IT

C'è una sola cosa che mette d'accordo Ferran e Antonino.



ARMANDO TESTA

Ferran Adrià è spagnolo, ha ideato tecniche rivoluzionarie nell'arte culinaria ed è considerato lo chef più creativo del mondo. Antonino Cannavacciuolo è italiano ed è un simbolo della straordinaria storia gastronomica del nostro Paese. Provengono da due scuole molto diverse, ma la ricerca della

qualità assoluta li accomuna. Di conseguenza, entrambi pensano che il modo migliore di terminare un pasto sia un espresso autenticamente italiano. Ecco perché i menù dei loro ristoranti si chiudono nello stesso modo: con una tazzina di espresso Lavazza.

LAVAZZA

www.lavazza.com