

www.bocusedor.com ■ italiasquisita.net ■ foodnhotelasia.com



Bocuse d'OR

gusto vincente

Il bergamasco Zanoletti ha vinto con ricette semplici: halibut profumato e carrè di vitello in crosta di pancetta



ne, per l'incoronazione del migliore al mondo. Nell'arena della Fiera Nuova di Bergamo, Alberto ha conquistato la giuria con due ricette semplici e raffinate (halibut profumato ai sapori del Mediterraneo e carrè di vitello in crosta di pancetta e salvia), preparate ispirandosi a modelli di riferimento perfettamente amalgamati con la sua personalità creativa: la scuola francese di Alain Ducasse e la tradizione italiana, rappresentata da una simbolica guarnizione con foglia d'oro, omaggio al maestro Gualtiero Marchesi e al suo celebre 'riso, zafferano e oro'. A soli 31 anni, Alberto vanta un curriculum di tutto rispetto: Hotel San Marco di Bergamo, Villa Fioridaliso (una stella Michelin) a Gardone Riviera, Hotel Salò du Parc a Salò, poi di nuovo a Bergamo, all'Abacanto di Ranzanico e al Cappelletto d'Oro. Oggi, è chef executive della Locanda Armonia di Trescore Balneario: se siete curiosi di provare le sue specialità, vale la pena far visita a questo ristorante con camere, piacevolmente immerso nella natura della Val Cavallina. **MAG**

■ Ai Gourmand Awards si legge la nostra cucina

L'Italia fa incetta di premi all'ultima edizione del Gourmand World Cookbook Awards (www.cookbookfair.com), la più prestigiosa competizione mondiale dedicata ai libri di cucina. Il nostro paese, che figurava con un titolo in quasi tutte le categorie in gara, alla cerimonia parigina dell'11 febbraio è salito sul podio ben 11 volte, aggiudicandosi 3 primi posti, 2 riconoscimenti speciali della giuria e 5 tra secondi e terzi posti. Tra i titoli più interessanti 'Mamma mia' (Food Editore), eletto Best Italian cookery book, 'Lombardia. Il mosaico del vino' di Andrea Zani (Carlo Cambi Editore), premiato come Best wine photography, 'Predessert' di Edouard Bechoux (Reed Business Information) e 'Ricette scorrette' di Andrea Perin (Eleuthera), terzi nelle categorie Dessert book e Foreign cookery book. **MAG**

È il giovane chef bergamasco Alberto Zanoletti il vincitore della tappa italiana del Bocuse d'Or 2010, rinomato concorso culinario che premia i migliori talenti emergenti del panorama mondiale. Chiusa la selezione nazionale, ora per Alberto si aprono le porte di Ginevra, dove l'enfat prodige arriverà a giugno per rappresentare l'Italia alle semifinali europee; da lì, il passo successivo potrebbe essere Lio-

■ Singapore, la piattaforma del gusto

La fiera di Food&Hotel Asia offre proposte all'avanguardia per tutto il settore alimentare

Dal suo debutto nel 1978, Food&Hotel Asia (www.foodnhotelasia.com) è la principale piattaforma del continente per milioni di professionisti, commercianti e appassionati di enogastronomia, ristorazione e ospitalità. Organizzata ogni due anni a Singapore, la diciassettesima edizione apre i battenti il prossimo 20 aprile, per una quattro giorni che si promette memorabile: in uno spazio di 82mila mq, ospita ben 2800 espositori internazionali provenienti da circa 70 paesi, compresa l'Italia, presente con i fiori all'occhiello della sua tradizione. Il programma della manifestazione prevede competizioni culinarie, conferenze ed eventi speciali dedicati a prodotti alimentari ed enologici, servizi e tecnologie, con proposte all'avanguardia capaci di attrarre l'intera industria mondiale di settore. **MAG**

