

CARBONARA A CHI?

MINI-PIZZA A SORPRESA

Al ristorante *Alice* di Milano due virtuose del pesce deliziano il palato con inedite varianti ittiche. E rielaborano un grande classico dell'italianità in onore di Sophia... // *Fiorenza Auriemma*



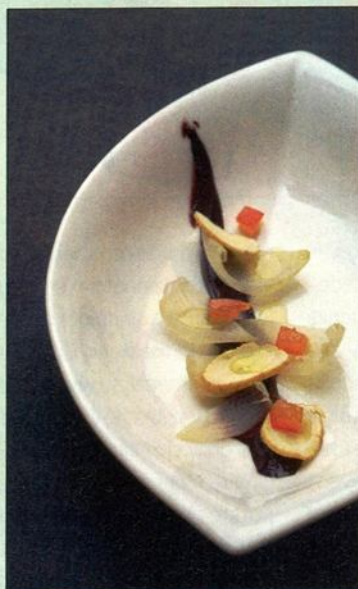
Un buon ristorante di pesce a Milano? Prendete nota: Alice, via Adige 9 (www.aliceristorante.it), regno della salernitana Viviana Varese e della brindisina Sandra Ciciello. Le creature marine, in versione cruda o cotta e con abbinamenti da standing ovation, sono però solo una delle chicche: tutta la carta è notevole, a cominciare dalla pizza frita (solo a mezzogiorno), antenata della pizza attuale. «Il nostro *Ommaggio a Sophia* è mignon», spiega Viviana, «con mozzarella di bufala doc, pomodorini confit, bavarese di pomodoro e salsa al basilico». Tra i dolci, superbi, spicca il nuovo *Universo*: crema di zafferano, mousse al cioccolato con cuore di liquirizia, cannuccia di zucchero tirato con aceto balsamico.

FLY AND EAT

IL BISTROT DA CAMPIONATO

Parigi

Far rotta su Parigi non è certo un problema: con meno di 100 euro, Easyjet, Air France, Alitalia o Lufthansa imbarcano da Milano o Roma (e non solo) a/r sans problème. Più complesso scovare, invece, bistrot che non alleggeriscano il portafoglio. Il primato qualità/prezzo spetta al *Gazzetta* di rue de Cotte (www.lagazzetta.fr). Con 50 euro circa planano in tavola splendidi vini al bicchiere e almeno tre piatti siglati Petter Nilsson, cuoco svedese in Francia per amore, fanatico di calcio (da qui il nome del locale). Le giocate sono da fuoriclasse degli equilibri più robusti, attraverso fantastici barcollamenti verso il prodotto italiano, gli ingredienti scandinavi o le tecniche galliche dell'ultima ora. Il sorbetto di rabarbaro nascosto in un lago semidenso di formaggi blu, per dire, è da Pallone d'Oro (nella foto: crema di sanguinaccio, arancia amara, cipolla dolce e castagne). // *Gabriele Zanatta*



ASSISTENTI DI VIAGGIO

Anche in questo numero, lo sguardo sull'articolato mondo dell'alta gastronomia è quello degli esperti di Identità golose (www.identitagolose.it), che ogni mese segnalano tendenze, ricette, ristoranti, chef blasonati ed emergenti per orientarsi nel gusto contemporaneo.

saranno
FAMOSI

PIERCHRISTIAN ZANOTTO

Con un nome così particolare, era destino che questo 33enne non passasse inosservato. Tanto più che ha scelto istintivamente di abbinare le sue due passioni: quella culinaria e l'arte figurativa. Diventando, in pratica, un cuoco pop. «Sto chiuso in cucina ogni giorno dalle 8 alle 13. Dovevo trasformare per forza il mio lavoro in divertimento, e così ho deciso di conciliarlo con grafica e pittura. Ho preso la strada della ricerca estetica nei piatti, puntando a stupire innanzitutto l'occhio del commensale». Dopo aver rodato il suo estro pop su dessert e torte, Pierchristian è passato al salato. Per esempio servendo agli avventori del *Gambrinus* (www.gambrinus.it) - storico e quotato locale di famiglia a San Polo di Piave (Tv) - chupa chups di pâté arrotolato, pralinato nel burro di cacao salato e con un grissino al posto del canonico bastoncino. L'idea è divertente, la riuscita certa anche al palato. Perché anche per questo giovane chef (www.sognatorideltgusto.it), intraprendente e concreto, la qualità è un must irrinunciabile. // *F. A.*



CUSTO
POP IN
CUCINA