

Alice

Cucina

DICEMBRE 2013 - € 4,50

GIANLUCA ARESU

ANETTONE GOURMET

**FARCISCI
DECORA
E STUPISCI
TUTTI!**

Scuola di Cucina
**GLI ARROSTI
DELLA FESTA**

Pasta fresca
**TORTELLONI
E CAPPELLACCI
EXTRA LARGE**

**Arte della tavola
DAI MAESTRI DI STILE DEL QUIRINALE,
LA CENA PERFETTA**

€ 4,50

ISSN 9772035103001

30012 >



9 772035 103001

BE € 7,50 - LUX € 7,20 - PTE CONT € 7,50 - CH CT 11,00 CHF

SAPORI - IDEE - RICETTE - ITINERARI - STILE - CUCINA



VIGILIA CAPUT MUNDI

Per la cena del 24 dicembre, Giuseppe di Iorio, executive chef di **Aroma** – il ristorante di Palazzo Manfredi di **Roma** – propone un menu superlativo, come l'affaccio della sua terrazza, una delle più belle della Capitale, sul **Colosseo e la Domus Aurea**: filetti di triglia e carciofi croccanti; insalatina di finocchi e mele verdi; medaglioni di capesante e astice con purea di ceci al rosmarino; chitarrine ai frutti di mare e ravioli di baccalà in tempura vegetale; filetti di San Pietro allo zafferano con riso selvaggio e patate nocciola; sfera di Natale, dessert di nuova creazione dello chef pasticciere Daniele de Santi, ricoperto di cioccolato bianco con un cuore morbido al mandarino e semifreddo al panettone con salsa inglese al torroncino. Ad accompagnare il menu di **AROMA** la selezione di vini suggerita dal giovane sommelier Alessio Domenici. Aroma è stato insignito con il **"5 Star Diamond Award"**, prestigioso riconoscimento nel campo del turismo e della ristorazione.



PRANZO DI NATALE

La **Scuola d'Arte Culinaria La Maggiorana di Rivoli** (To), tra novembre e dicembre, propone lezioni tematiche per imparare a preparare ad arte uno

stupefacente pranzo natalizio. Tra le proposte: sfere di Natale alla paprica affumicata e pesce spada; bicchierino di cardi gobbi; riccioli di castagne e gamberi. www.lamaggiorana.it.



MERCATINI DI NATALE

Nella suggestiva cornice alpina di **Lana** e dintorni, a due passi da **Merano (Bz)** si svolge il tradizionale **mercato Polvere di Stelle** in programma **dal 30 novembre al 24 dicembre**. Incantevole atmosfera natalizia per grandi e piccini, tante curiosità, artigianato e enogastronomia tipica sudtirolese. www.natalealana.it

199

SPECIALITÀ MARINARE A FORMIA

I piatti davvero speciali del Ristorante **Chinappi** valgono bene un viaggio, anche mirato, a **Formia**. Attuale patron è Stefano Chinappi (figlio del "mitico" pizzaiolo Franco, una leggenda locale), appassionato selezionatore di vini e sommelier AIS al pari del cugino Michele (in foto), che, con le rispettive e fidate mogli Elena e Angela, danno continuità alla tradizione familiare di profonda conoscenza della materia prima, sempre pescato freschissimo, al perpetuarsi delle antiche ricette marinare del Golfo di Gaeta e impulsi sempre nuovi alle proposte gastronomiche in carta (in foto, una strepitosa pasta Cicerone, con calamaretti freschi e rigatoni del pastificio Paone). Insomma, una sorprendente sintesi di tradizione e innovazione fondata sulla valorizzazione suprema dei sapori del territorio. Da lode anche la carta dei vini, comprensiva di chicche da veri intenditori. Ecco perché, dal prossimo numero di Alice Cucina, le ricette della rubrica Mare Nostrum saranno elaborate proprio da Michele Chinappi! Un ristorante di famiglia è anche a Roma ed entrambi a Natale e a Capodanno offrono menu interessanti per pietanze e anche per prezzo (Natale a Formia 60,00 euro a persona, a Roma 85,00 euro; Veglione a Formia 90,00 euro incluse bevande, a Roma 150,00 euro). www.chinappi.it (G.M.).

