

**EMERGENZA OCCUPAZIONE** Un autunno con 600 mila lavoratori in meno

# PANORAMA

Settimanale 8,00 lire - www.panorama.it

Settimanale 8,00 lire - www.panorama.it

**ESCLUSIVO**

**PIERO AMARA,**

il collaboratore di giustizia più ambito d'Italia, poco prima del suo recentissimo arresto ha parlato a lungo con *Panorama*. E, tra rivelazioni e «non so», racconta manovre, fa nomi eccellenti e rivela retroscena di politici, magistrati e affari italiani.

**DI GIACOMO AMADORI**

## IL MANIPOLATORE



**Fulvio Pierangelini**

Guida il ristorante Florio, la terrazza bar Igiea e l'Alicetta pool bar dell'appena riaperta Villa Igiea a Palermo.



**Andrea Cimino**

Dopo l'esperienza a Le Sereno St. Barths è tornato in Italia, approdando al J.K. Place Capri.

# Il valzer degli Chef



**Enrico Bartolini**

Ha aperto tre nuovi ristoranti in poche settimane, Anima e Vertigo a Milano e Horus a Sanremo.

Sono nomadi e iperattivi, lasciano un ristorante per ricominciare altrove ed esplorare nuovi fornelli. Inaugurano locali oppure vanno a lavorare nelle cucine di un grande albergo. Si spostano da Nord a Sud e viceversa, alcuni si cimentano in avventure all'estero.

**Viaggio tra le nuove location dei cuochi più famosi d'Italia.**

Fuoriclasse che, con le loro idee, la fantasia gastronomica, l'ansia di sperimentare, diventano la metafora di un Paese in movimento. Che riprende a vivere.



**Carmine Buonanno**

È il nuovo executive chef dell'Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton. Arriva dal Villa Agrippina Gran Meliá, sempre nella capitale.

Paolo Chiodini

di Marco Morello

**P**iù che ansia da nomadismo, è questione di follia, o forse un pizzico di tutte e due le spinte centrifughe. «Noi cuochi siamo un po' pazzi, non riusciamo a stare fermi. Abbiamo troppa voglia di imparare, di cimentarci con altre esperienze, di guardare nuovi orizzonti. Sappiamo che, muovendosi, si osserva e s'impara» racconta **Carmine Buonanno**, nuovo executive chef dell'Alph Hotel.

**A Taormina Massimo Mantarro curerà i menu del nuovo Four Seasons**

Originario della provincia di Benevento, 38 anni, un passato nel bistellato Don Alfonso di **Alfonso Iaccarino**, si occuperà di tutta l'offerta gastronomica del lussuoso albergo capitolino a due passi da via Veneto. «Proporrò una cucina mediterranea, autentica, che rispecchia il nostro territorio, capace di parlare ai romani

e di essere apprezzata dagli ospiti internazionali». Buonanno arriva da un altro hotel dell'Urbe, il Villa Agrippina Gran Meliá. È uno dei tanti volti di questo grande dinamismo in corso davanti ai fornelli, un valzer degli chef che è metafora di un Paese in movimento, felice di tornare a mangiare fuori, di riprendere a vivere.

«In questo momento è molto importante reagire, dominare questa specie di rabbia che ci siamo tenuti dentro e canalizzarla in un messaggio di grande energia concentrandolo sulle cose buone» conferma **Enrico Bartolini**, uno dei più grandi talenti tricolore, che resta saldo al timone del locale nel museo Mudec, intanto inaugura tre ristoranti: due sempre nel capoluogo lombardo, il gourmet Anima e l'osteria contemporanea Vertigo, all'interno del nuovo albergo Milano Verticale, affidandoli al resident chef **Franco Aliberti**, reduce da un'altra esperienza meneghina. All'hotel Miramare The Palace di Sanremo, prende invece vita Horus: 15 tavoli su una terrazza vista onde; a dirigere l'orchestra **Masayuki Kondo**, giapponese di

Tokyo, che ha lavorato in icone della ristorazione stellata nostrana come St. Hubertus e Villa Crespi di **Antonino Cannavacciuolo**.

**Il tutto in nome dello stesso spirito, la medesima volontà di ricominciare:** «I messaggi da parte del pubblico ci sono» ragiona Bartolini «e ora vanno guidati. Tante cose a cui eravamo abituati oggi ci suonano nuove perché avevamo perso l'abitudine di farle, di viverle. L'invito è quello di reagire, di canalizzare l'energia sui propri talenti». I mutamenti sono numerosi, raccontano transumanze tra quartieri del medesimo capoluogo, spostamenti



**Roberto Okabe**

Lascia Milano per l'estate e si trasferisce al Finger's Porto Cervo, in Costa Smeralda, Sardegna.

Stefano Murru

**Antonio Lucatelli**

È il nuovo chef di Bioesseri Porta Nuova, a Milano, dopo 5 anni trascorsi da Armani Ristorante.



**Giorgio Locatelli**

Il giudice di MasterChef (a sinistra) ha aperto Sabia, ristorante del resort One&Only Portonovi (Montenegro).

dal Nord verso il Sud del Paese, con puntate sulle isole e anche verso l'estero. Riguardano pilastri della buona tavola e rampanti emergenti, sono manovre definitive e altre provvisorie. Meglio prendere nota, andando in ordine sparso: **Fulvio Pierangelini**, tra i maestri assoluti della nostra cucina, arriva a Palermo per l'apertura di Villa Igiea, l'ultimo elegante indirizzo targato Rocco Forte Hotels. Fa tris, seguendo il ristorante Florio, la terrazza bar Igiea e l'Alicetta pool bar. Pierangelini amplifica la sua responsabilità di «creative director of food» di tutto il gruppo.

**Da settembre Ciccio Sultano si occuperà dell'offerta culinaria del W Rome**

Filo rosso in Sicilia, i sapori locali. Nella stessa regione, a Taormina, **Massimo Mantarro** curerà i menu dei tre ristoranti e del servizio in camera del nuovo Four Seasons San Domenico Palace, cinque stelle la cui apertura è prevista a luglio. A Capri, al **J.K. Place**, è arrivato **Andrea Cimino**, rientrato nel Bel Paese dopo l'esperienza caraibica a Le Sereno St. Barths. Mentre **Giorgio Locatelli**, volto televisivo di MasterChef, alla sua stellata Locanda londinese affianca Sabia, ristorante del lussuoso resort One&Only Portonovi, in Montenegro. Il menu si concentra su verdura e pesce fresco, servito anche crudo nell'area Raw Bar.

**Il pesce è protagonista pure al Finger's Porto Cervo, in Sardegna. Da metà luglio Roberto Okabe abbandona temporaneamente** l'omonimo locale meneghino e si trattiene fino a settembre in Costa Smeralda, preparando i suoi classici, dalle

tartare ai carpacci, più uramaki, roll, nigiri e altre immancabili delizie della contaminazione nippono-brasiliana. La novità dell'estate sono i cocktail, da abbinare a ogni piatto, dal «Caipisake Maracuja» al «Mojito Sake». Chi resta a Milano è il giovane **Antonio Lucatelli**, classe 1990: dopo 4 anni nella cucina di Armani Ristorante, si sposta al Bioesseri Porta Nuova, uno degli indirizzi biologici più noti della città. Mentre lo chef italo-russo **Tymur Isayev** ha lasciato Dry Milano per approdare a Quore italiano in zona Gae Aulenti, format che mette al centro la pasta fresca e la pizza, tenendo come faro l'estrema qualità degli ingredienti (simboleggiata dalla Q del nome).

**Intanto, al ristorante L'Aria dell'hotel Mandarin Oriental, Lago di Como è arrivato Massimiliano Blasone**, che ha alle spalle collaborazioni con **Heinz Beck** al tristellato romano La Pergola. Lo stesso Beck si sta cimentando con l'avventura di Palazzo Fuggi, dove abbina cucina e benessere (vedere l'approfondimento a pagina 76). Nel curriculum di Blasone, c'è peraltro un'esperienza ragusana presso il bistellato Duomo di **Ciccio Sultano**, che a sua volta, da settembre, si occuperà dell'offerta culinaria del W Rome, debutto in Italia del brand W Hotels di Marriott International, nei dintorni di piazza di Spagna. L'ennesimo giro di valzer dei primi ballerini della cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA