



RITRATTO DI RAETHIA CORSINI, AUTRICE DI SPIRITI BOLLENTI. A DESTRA, LA COPERTINA DEL LIBRO, PUBBLICATO DA GUIDO TOMMASI

I BOLLENTI SPIRITI DELLE DONNE CON LE STELLE (MICHELIN)

UN LIBRO RACCONTA 21 DEI **GRANDI CHEF** ITALIANI SELEZIONATI DALLA CELEBRE GUIDA GASTRONOMICA. TRE SU QUATTRO SONO UOMINI, MA LE POCHE REGINE DEI FORNELLI SONO PROMOSSE A PIENI VOTI

di **EMANUELE COEN**

Altro che parità tra i sessi, la cucina è un affare da uomini. I numeri parlano chiaro: sui 276 ristoranti premiati nella *Guida Michelin Italia 2011*, l'edizione più generosa della storia, con 325 stelle complessive, le cuoche sono una sessantina, meno di una su quattro prescelti. Ma le statistiche vanno lette con attenzione. «L'Italia è l'unico Paese d'Europa a vantare tre donne chef tristellate. La Francia, per esempio, ne ha solo una:

Anne-Sophie Pic» dice Raethia Corsini, giornalista, blogger (*zip-pora.it*) e autrice del libro *Spiriti bollenti. Ritratti terrestri di 21 chef stellari* (Guido Tommasi Editore, pp. 252, euro 15).

Milanese di nascita e romana d'adozione, la scrittrice racconta con ironia l'Italia del cibo d'autore, attraverso una serie di ritratti, aneddoti e interviste a quelli che, secondo i canoni della celebre guida francese, sono i migliori chef della Penisola: il decano Gualtiero Marchesi e la star Mas-

simo Bottura, l'unico stellato vegano in Europa, Pietro Leemann di Joia, a Milano, il pioniere della cucina d'avanguardia, Davide Scabin di Combal.Zero, a Rivoli. E poi gli altri, da Nord a Sud (Norbert Niederkofler, Carlo Cracco, Massimiliano e Raffaele Alajmo, Giancarlo Perbellini, Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Niko Romito, Heinz

Beck, gli laccarino, Gennaro Esposito, Pino Cuttaia e Ciccio Sultano), ritratti da Gianluca Biscalchin. Ognuno rivela all'autrice ossessioni e tic, quello che mangia e i piatti che spadella, le ferite da taglio e le soddisfazioni.

Scorrendo poi le ricette degli «spiriti bollenti» della gastronomia al femminile la parola d'ordine



A SINISTRA, VALERIA PICCINI DEL RISTORANTE DA CAINO (DUE STELLE). SOPRA, AGATA PARISELLA DI AGATA E ROMEO (UNA STELLA) E, A DESTRA, ANNIE FÉOLDE DELL'ENOTECA PINCHIORRI (TRE STELLE). I RITRATTI, SONO DI GIANLUCA BISALCHIN

la bottiglia
di PAOLA MURA

DUE MILLENNI
DENTRO
UN BICCHIERE



FIANO
2010
NATIV
GROTTOLELLA
(AVELLINO)

Nativo è un altro modo per dire autoctono. E per Mario Ercolino, cultore, studioso, sperimentatore, altro nome per la sua nuova azienda non poteva esistere. Siamo a Grottolella, sulle colline irpine. La zona viene chiamata «la Svizzera del Sud»: ha un clima più continentale che mediterraneo. Il terreno vulcanico, ricco di macro e micro elementi, è alle falde dell'Appennino e a 20-30 chilometri c'è il mare. Terra vocata da millenni, si sa, per la vite. Per Nativ questa è la seconda annata sul mercato. Un inno a Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Aglianico e Taurasi, figli prediletti del territorio. Li abbiamo assaggiati tutti, con crescente ammirazione. Scegliamo l'etichetta del Fiano, ma consigliamo di provare tutto il ventaglio. Questo Fiano del 2010 è un limpido modello d'eleganza: brillante il colore, ampio e intenso il bouquet (nocciola e frutti a polpa bianca, con freschi tocchi minerali). Bella connessione con il gusto nobile, strutturato, lungo. A Città di Castello (Perugia) da Lo sfizio, a Sansepolcro (Arezzo) da Guidi, sui 10 euro.