

**SPECIALE
EXPO**

(ITALIANO
ENGLISH)

LA RIVISTA
DEI GRANDI CHEF
DELLA CUCINA ITALIANA
E INTERNAZIONALE
WWW.GRANDECUCINA.COM

GRANDECUCINA

02 2015

Food & the City
**LA NUOVA
MILANO
DA BERE**

EXPO *cibi, piatti
e luoghi cult*

SSERVITA

AMBASCIATORI

• *Le ricette (sorprensenti) di*
DAVIDE OLDANI

• *Le visioni (illuminanti) di*
GUALTIERO MARCHESI
e **IGINIO MASSARI**

Made in Italy

**OLTRE 100 INDIRIZZI
PER VERI GOURMAND**

EURO
6,00

IN ITALIA





IL FASTOSO E FESTOSO DESINARE QUISTELLESE DELL'AMBASCIATA

*Sumptuous and festive dinners
at **A**mbasciata*



Lei è l'immaginario più reale che esista. Immerso in un agro mantovano dall'ancora tangibile ruralità. Fatto di sole e di bruma, di campagna e di campanili, di rivoli d'acqua e di cartelli che portano scritto "vendita capponi e mele campanine". Quei capponi che Romano Tamani utilizza per preparare il brodo e dar vita al sorbir d'agnoli con Parmigiano Reggiano e qualche goccia di Lambrusco della Cantina Sociale di Quistello.

E quelle mele campanine che sublimano in mostarda, per corredare la faraona del Vicariato con arancia a melagrana. Suntuosa, teatrale, succulenta e opulenta. Dolce, piccante e sapida. Rinascimentale, a onor del vero. Come tutta la cucina dell'augusto Romano. Che insieme al fratello Francesco (Carlo per gli amici) conduce con regale maestria l'Ambasciata: una stella Michelin stretta fra il fiume Secchia e le poche case del quistellese e matildico paese. "Io sono nato qui", commenta il cuoco, con intercalare dialettale. Annunciando il dogma in cui crede: "l'aglio è lo Chanel della cucina". *Ambasciata restaurant is theatrical and sumptuous: one Michelin star in the village of Quistello, near Mantova. Directed by Tamani brothers.*

RISTORANTE AMBASCIATA

Via Martini di Belfiore 33 - Piazzetta
Ambasciatori del Gusto 1
Quistello - Mantova
Tel. +39 037 6618255
ristoranteambasciata@yahoo.it
www.ristoranteambasciata.com

NEL SALOTTO FIORENTINO DAI TONI FRIENDLY E DALLE NUANCE FRANCESI

*di Margherita Toffolon
Friendly tones and French nuances
in a Florentine lounge*

LA PETITE
Via Pellicceria 30r
Firenze
Tel. +39 055 212701
www.lapetitefirenze.it

Il cuore di Firenze sa stupire. Come nel caso di La Petite, all'interno di un palazzo ottocentesco, con due anime ben distinte: frizzante per il cocktail bar al piano terra; riservata per l'oasi gourmand al piano soprastante. Entrambe giovani per data di apertura, età dei proprietari, tipologia di clientela e proposte culinarie. La Petite non smentisce il suo nome per dimensioni e menu: ridotto ma eclettico, di stampo italiano ma con influenze francesi e nordeuropee. E contemporaneo è anche il progetto degli architetti Deferrari+Modesti. La zona bar è racchiusa fra una parete-scultura in travertino e il bancone dei drink. La scala poi conduce al ristorante: intimo come un salotto domestico. Pochi gli arredi, proporzionati allo spazio che si sviluppa in altezza, esibendo un soffitto affrescato, una panca ricoperta di cuscini, mensole all'altezza dei tavoli e specchi che amplificano l'ambiente. A terra, poi, il pavimento in vinile intrecciato diviene un tappeto. *La Petite has two very distinct souls: sparkling for the cocktail bar, gourmand on the floor above.*

