

## “The best cookbook in the world 2007”

Si è svolta **domenica 13 aprile 2008** presso l'Olympia Theatre di Londra la cerimonia di assegnazione del prestigioso riconoscimento internazionale **“Gourmand World Cookbook Award 2007”**, che ha visto **“In.gredienti”** di Massimiliano e Raffaele Alajmo, vincitore del **premio mondiale** come **“Miglior libro di cucina dell'anno 2007”**.

Giunto alla tredicesima edizione, il “Gourmand World Cookbook Award” ha debuttato nel 1995 alla fiera del libro di Francoforte, con l'obiettivo di supportare a livello mediatico e promozionale gli autori e le case editrici specializzati nella letteratura gastronomica, che all'epoca si stavano affacciando sul mercato editoriale.

A partire dal 2001 i criteri di assegnazione del premio subiscono una svolta radicale, diventando più selettivi: il “Gourmand World Cookbook Award” infatti è conferito solo a quelle pubblicazioni che hanno dato un contributo fondamentale all'editoria gastronomica. Il primo chef a meritare questo prestigioso riconoscimento nel 2001 fu *Alain Ducasse* con il volume *“Le Grand Livre”*, che aprì la strada per un nuovo segmento, quello dell'editoria di “lusso”, con pubblicazioni di alta cucina posizionate in una fascia di prezzo elevata. E da lì hanno preso il via una serie di libri diventati ormai dei “classici”, come il volume edito da *Ferran Adrià* *“El Bulli 1983-2002”*, che ha vinto il “Gourmand World Cookbook Award 2002” oppure il libro del pasticciere *Pierre Hermé* che ha vinto nel 2005 con *“PH10”* o nel 2006 il dizionario *“Larousse Gastronomique”*. Si tratta dunque di libri che hanno dato una svolta qualitativa a questo comparto, che oggi conta migliaia di case editrici.

Quest'anno le **categorie editoriali concorrenti al premio erano 36**, suddivise tra cucina ed enologia, ognuna declinata in un tema particolare (ad es.: miglior libro di cucina, miglior guida gastronomica, migliore pubblicazione dedicata al vino, ecc).

Hanno partecipato all'assegnazione del **“Gourmand Cookbook World Award 2007”** ben 107 Paesi, tra cui anche l'Italia con 25 pubblicazioni, per un totale di 845 libri in concorso. **“In.gredienti”**, candidato nella categoria “miglior libro di cucina del mondo 2007”, ha concorso con altri volumi provenienti da 9 Paesi.

La giuria ha scelto all'unanimità **“In.gredienti”**, come il migliore in assoluto a livello mondiale con le seguenti motivazioni:

*“The book is a masterpiece for design, content, photography.*

*The way the recipes are presented is truly innovative”.*

Grande è stata la soddisfazione dei fratelli Alajmo, orgogliosi di aver **rappresentato l'Italia** attraverso questo ambizioso progetto editoriale, che ha ottenuto il meritato riconoscimento. In questa edizione del **“Gourmand Cookbook World Award 2007”**, il nostro Paese si è comunque distinto rispetto ad altre nazioni, portandosi a casa altri importanti premi. Tutti i libri che hanno concorso al premio sono stati esposti presso la **“London Book Fair”**, tenutasi dal 14 al 16 aprile 2008 e parteciperanno alla Frankfurt Book Fair nel mese di ottobre.

Il libro è in vendita presso il ristorante **“Le Calandre”**, nelle librerie specializzate italiane ed estere, oppure on-line su [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it) alla sezione **“Libro In.gredienti”**.



# Le grandi tendenze che faranno la gastronomia di domani

Nel corso della settima edizione di **Sirest Ideas 2008**, il salone parigino dedicato alla ristorazione, organizzato da Joël Robuchon, una rosa di grandi chef si è riunita per discutere sulle prossime tendenze della cucina nel mondo. Gli interventi sono stati numerosi e Massimiliano, ha voluto esprimere il suo pensiero attraverso l'autenticità, il rispetto per le materie prime e l'apertura alle altre culture. Sono questi gli ingredienti della filosofia di Massimiliano, che esprime quotidianamente attraverso la sua cucina.

“Oggi stiamo vivendo un'epoca di contaminazione, confusione e rivoluzione, in cui tendono ad emergere alcune culture.

Probabilmente a breve altre altre tenderanno ad imporsi (asiatiche, mediorientali) proponendo nuove mode e scenari. Tuttavia in un futuro più remoto, ma non così distante, si verificherà una nuova presa di coscienza che ci riporterà a ritrovare le nostre radici e la nostra vera identità.

Avremo la necessità di dare un senso autentico e compiuto alla gastronomia. Altrimenti è come se tentassimo di innaffiare una pianta dall'esterno, ignorando che la pianta deve ricevere l'acqua dal suo interno. Il futuro resta comunque un'ipotesi.

Confido pertanto a un ritorno degli ingredienti riconoscibili e autentici, ad una cucina vera che non risponda a le etichette ma a sentimenti”.

## Eventi in Veneto e dintorni: Garofalo, pittore della Ferrara Estense

Si è aperta in questi giorni (5 aprile 2008) a Ferrara la mostra **"Garofalo, pittore della Ferrara Estense"**. La mostra è il primo evento italiano curato da Ermitage Italia (la filiale italiana del grande museo russo, inaugurata a Ferrara lo scorso mese di ottobre). L'esposizione, curata da Tatiana Kustodieva e Mauro Lucco in collaborazione con Michele Danieli, con il contributo dei direttori scientifici di Ermitage Italia, Irina Artemieva e Francesca Cappelletti e del presidente del comitato scientifico della neonata fondazione Michail Piotrovsky, è allestita nelle splendide sale del Castello Estense e rappresenta la prima "personale" che l'Italia e Ferrara dedicano a questo grande maestro del Cinquecento, di cui il Museo Statale Ermitage di San Pietroburgo conserva un'importante serie di opere.

Benvenuto Tisi detto il Garofalo (nato probabilmente a Garofalo un piccolo centro oggi in provincia di Rovigo attorno al 1480 e morto a Ferrara nel 1559) è indubbiamente **uno dei principali protagonisti della cultura figurativa ferrarese del Cinquecento**. Allievo del Panetti, del Bocaccino e del Costa dai quali deriva l'impronta "classicista" delle sue prime opere subisce però anche una forte influenza da parte del Giorgione e del suo conterraneo Dosso Dossi, influenze dalle quali deriva un utilizzo dei colori tipico della scuola veneziana, preludio alla sua maturazione artistica caratterizzata da forme e

atmosfera "tizianesche". La mostra non solo intende ricostruire la parabola umana ed artistica di un pittore che è riuscito a far vivere a Ferrara attraverso il suo lavoro tutte le principali tendenze artistiche del periodo, meritandosi anche l'appellativo di "Raffaello di Ferrara". Il nucleo principale delle opere esposte (in tutto una settantina di quadri, sessanta dei quali opera del Tisi) è costituito dalle sette opere del Garofalo provenienti dal museo Ermitage di San Pietroburgo fra le quali segnaliamo la "Deposizione nel sepolcro", un olio su tela realizzato intorno al 1540. Non mancano tuttavia importanti contributi alla mostra da parte dei principali musei d'Europa: dal Louvre, alla Galleria Borghese, dal museo di Napoli Capodimonte alla Staatliche Kunstsammlungen, Gemäldegalerie di Dresda. Dalla città di Ferrara, patria e luogo di elezione del Garofalo, dove la maggior parte delle sue opere sono state concepite e realizzate, arriva un altro importante contributo alla mostra, all'incirca una decina di opere che sono tuttavia conservate in luoghi diversi (comprese alcune fondazioni private) e che quindi per la prima volta è possibile ammirare nel loro insieme. La mostra: Garofalo pittore della Ferrara Estense, è a Ferrara nei locali del Castello Estense, dal 5 aprile al 6 luglio 2008.

*L'orario di apertura è dalle ore 9.30 alle 19.30 (tutti i giorni). Il biglietto intero costa 10 euro*