



La Gazzetta dello Sport

09:49 Ven 27 dic 📶 54%

Saperi e sapori

Gazza Golosa

Le stelle di Bartolini l'illusione di Alajmo i giochi di Sultano

Vi raccontiamo il meglio dell'anno tra trische fritte e gelato al pop corn

LE DOMANDE
1. CUOCO DELL'ANNO
2. LA CENA INDIMENTICABILE
3. IL MIGLIOR DOLCE

GIOVANNI ANGELETTI
 1. **Franco Alberti** Combina tecnica e sentimento. Ha fatto diventare il Top Club uno dei ristoranti più interessanti di Milano.
 2. **Bergo San Jacopo a Firenze** Il Menu Experience del grande chef Claudio Mengoni, il sando di piacione e di sapore.
 3. **Torta impagliata a Firenze** I dolci di Alajmo, nel ristorante di Padoa ne prepara una perfetta.

MAURIZIO BERTERA
 1. **Enrico Bartolini** L'uomo del secolo. Ma Bartolini non è solo un chef locale. Ma soprattutto ha riscritto le sue stelle a Milano.
 2. **Ticket a Barcellona** Il resto più divertente dell'ultimo anno da 10 anni. Una sequenza di assaggi infanti, perfetti, giusti.
 3. **Il Babau** Il gioco al cioccolato che Massimo Mucchetti ha riproposto costantemente dal 2012 nel ristorante di Calabria a Rubano (PD). Nel modo del 2019 si sono una ventina di preparazioni vale il viaggio.

GIORGIA CANNARELLA
 1. **Karine López** La cuoca di Cucchi Ovetti a Firenze è una raffinata bionda e un'artista di talento.
 2. **14. Nabaria** Il risultato della cucina di North Macedonia è sublime.
 3. **Il Gelato alla yogurt, meringa e caramello al rosmarino** Il più bello del suo concetto.



Fantasia 1. Enrico Bartolini, classe '94, toscano, tra i due il Marco di Milano. 2. Un piatto di Cucchi Ovetti. 3. Un assaggio di gelato alla meringa e caramello al rosmarino. 4. Un assaggio di torta impagliata. 5. Il Babau di Massimo Mucchetti. 6. Assaggio di torta impagliata.

risorse in Sicilia ha una filosofia unica e sposta i confini da dolce a salato.
VALENTINA DEINONI
 1. **Micheleangelo Mammiolo** Presentato con la seconda stella, lo spazio regala con un menu in cui partono nei piatti le sue emozioni d'infanzia.
 2. **San Domenico di Arezzo** Quest'anno ha inaugurato il 19° anno con uno speciale menu degustazione ed è un esempio di ristorazione italiana. Un menu tutto di gelato, con le tecniche mai usate in tavola.
 3. **Pace, cioccolato e ricotta con gelato alla cannella** Pietro di Agostino alla Cappuccina di Firenze con una pasticceria d'ispirazione con una pasticceria classica e mai prima vista.
ALESSANDRA FENTRES
 1. **2. Sissone Fucini e il Sottile** Sissone Fucini ha creato il suo stile con creatività, dal tempo di lavorare in Franciacorta e tornare a casa alla prima benedizione di un anno con un progetto con il...

scoperta, gioco e tecnica, tradizione e innovazione.
 2. **L'Arte di Sante del Gatto di Cagliari** un delicato scintillio di miele e mandorle arrostiti dal gelato al rosmarino, gel e cioccolato croccante all'anice.
DANIELE MUCCHETTI
 1. **Enrico Bartolini** Inutile fare gli originali. L'uomo che ha portato le 3 stelle a Milano è il cuoco dell'anno.
 2. **Il Babau di Massimo Mucchetti** Ciccio Sottile ha aggiunto ai suoi piatti un elemento di gioco di divertimento prima in secondo piano. Il risultato: un dolce, un esempio di una tecnica di scampio, qualcosa da mandare a casa. Probazione da seguire.
 3. **Gelato alle fave di Bona** Un esperimento di Stefano Galzeroni, il Ciccio di Firenze e Sante di Bartolini, come stare sotto un altro di fave.

LUIGIA SQUARIELLO
 1. **Mauro Uboldi** Dopo la terra della pasta con più stelle di prima, l'anno è già un Lab 2019 spaziale e arduo.
 2. **Martino di Roma** La cucina di Francesco Caputo Dall'arte di tecnica e comprensione.
 3. **L'Arte di Sante del Gatto** Sante del Gatto ha creato un nuovo stile, un'emozione, un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione.

LAURA FIORINI
 1. **Giuseppe Iannotti** Al Centro, il Ciccio di Firenze ha creato il suo stile con creatività, dal tempo di lavorare in Franciacorta e tornare a casa alla prima benedizione di un anno con un progetto con il...

FRANCESCO VELLUZZI
 1. **Giuseppe Iannotti** Ha creato un'emozione, un'emozione, un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione.
 2. **Charlton e Massimo di Vercelli** Il resto al mondo è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione.
 3. **Sante di Bartolini** Al Babau, un'emozione, un'emozione, un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione. L'arte di Sante del Gatto è un'emozione.
 4. **Antonio Galzeroni** Il Ciccio di Firenze ha creato il suo stile con creatività, dal tempo di lavorare in Franciacorta e tornare a casa alla prima benedizione di un anno con un progetto con il...

I VINI DEL 2019

Un Brunello, bollicine Uberti e la Tenuta San Guido

Viaggio tra gli assaggi che ci sono piaciuti di più, dalla seconda «Plentitude» del Dom Perignon fino alla cantina del leggendario Sassicaia

Il 2019 in bottiglia, anzi nei nostri bicchieri. Vi segnaliamo i migliori assaggi di Gazzetta Golosa.

PIER BERGONZI

Champagne Dom Perignon Plentitude 2018
Brunello Castello di Brolio 2018
Franciacorta Tenuta San Guido 2018



1. Pinot Grigio di Tenuta San Guido 2018. 2. Sassicaia di Tenuta San Guido 2018. 3. Brunello di Castello di Brolio 2018. 4. Franciacorta di Tenuta San Guido 2018. 5. Dom Perignon Plentitude 2018.

FRANCESCO VELLUZZI
 1. **Champagne** Dom Perignon Plentitude 2018
 2. **Brunello** Castello di Brolio 2018
 3. **Franciacorta** Tenuta San Guido 2018

LUCA GARDINI
 1. **Bollicine** Franciacorta De...
 2. **Brunello** Castello di Brolio 2018
 3. **Franciacorta** Tenuta San Guido 2018

GIORGIA CANNARELLA
 1. **Champagne** Dom Perignon Plentitude 2018
 2. **Brunello** Castello di Brolio 2018
 3. **Franciacorta** Tenuta San Guido 2018

MAURIZIO BERTERA
 1. **Champagne** Dom Perignon Plentitude 2018
 2. **Brunello** Castello di Brolio 2018
 3. **Franciacorta** Tenuta San Guido 2018

I VINI DEL 2019