

Taste of Rome

Authentic Italian Taste from the heart of Rome

© Max Chiantosini

Monday, May 20, 2013

SPACE FOOD - CIBO DA ASTRONAUTI. EATALY



Eataly Roma, il nuovo tempio della gastronomia a Roma, ha ospitato un festival Food and Wine nel weekend .

Devo dire che la presenza di 56 produttori di vino da degustare era sì una grande occasione di provare prodotti da tutta Italia e nella maggior parte dei casi conoscere i produttori, ma allo stesso tempo mi ha creato una grande confusione passare dai Proseccchi al Barolo, dallo Chardonnay all'Amarone, senza venir minimamente guidati da una cantina all'altra, e solo con un pò di senso di responsabilità sono riuscito a mantenere l'equilibrio fino alla sera

Comunque, alla fine sono veramente pochi i vini degni di nota di cui mi sono ricordato qualcosa.

Fra questi, spicca sicuramente il Barolo DOCG selezione 40 mesi, 100% Nebbiolo, affinato in botte, della cantina Trediberri di La Morra (CN) ; l'Amarone della Valpolicella di Carlo Ferragù, e questo curiosissimo vino Imeneus (Fattorie dei Dolfi) che nasce da un vitigno di Prugnolo Gentile, ormai estinto che è stato clonato, per dar vita ad un vino che viene venduto in cantina a 300€ a bottiglia!

Comunque sicuramente ci saranno stati altri ottimi vini, ricordo fra l'altro di aver anche assaggiato degli ottimi lambruschi DOC, ma è veramente impossibile assaggiare in un pomeriggio 56 produttori diversi che producono almeno 2-3 tipologie diverse ciascuno

Ma veniamo al cooking show:



tre gli chef che proponevano i loro piatti :

Francesco Apreda (Hotel Hassler - Roma) : " Cous Cous al curry indiano, abbacchio alla brace inversa e fluido di pasta al pomodoro "

Marco Stabile (Ora d'Aria - Firenze) : "Vitello Palamitè"

David Scabin (Combal.Zero -Torino): "Gnocchi alla Romanara"

l'attenzione si era tutta concentrata su quest'ultimo, sia per il nome stranoto dello chef, sia per la preparazione assolutamente originale ma soprattutto per il fatto che il piatto è stato scelto come pasto per gli astronauti della stazione spaziale.

Ed ecco quindi che dopo aver scartato lo gnocco dall'involucro " spaziale " lo chef andava ad impiattare questo piatto a forma di tiramisù, ma alla carbonara!



Oltretutto, la crema alla carbonara era contenuta in questo tubetto, previa pastorizzazione dell'uovo, ed andava ad essere squeezezato sullo gnocco come se fosse ketchup

Il risultato , dopo una guarnizione di bacche al caffè, è questo:



Ora, dopo averlo assaggiato, che vi devo dire: come cibo precotto alla quattro salti in padella è eccezionale, soprattutto dovessi fare una passeggiatina nello spazio , (a chi non capita!) ma mai mangerei una cosa del genere al Ristorante né tantomeno a casa!!

Comunque, passiamo ai piatti degli altri chef, di cui purtroppo non ho foto.

Il contest secondo me l'ha vinto il " Vitello Palamitè" di Marco Stabile dell'Ora d'Aria di Firenze, sia per la compattezza di sapori, un buon vitello arrostito servito freddo, con sopra un composto di palamito dal cuore liquido, cotto in un mezzo guscio d'uovo e servito al momento sopra il vitello

Il cous cous di Francesco Apreda, per quanto fondesse i colori ed i sapori dell'india con la nostra cucina in modo sapiente ed equilibrato, non mi ha stupito.

Boh, forse sarà perchè non amo il cous cous!

ENGLISH VERSION

Rome Eataly , the new temple of gastronomy in Rome , hosted a Food and Wine Festival over the weekend.

I have to say that the presence of 56 producers of wine to taste it was a great opportunity to try out products from all over Italy and in most cases, meet the producers , but at the same time I created a lot of confusion pass from Prosecco to Barolo , from Chardonnay Amarone , without being in the least driven by a winery to another, and with just a bit of a sense of responsibility are managed to maintain the balance until the evening

However , in the end there are very few wines worthy of note that I remembered something.

Among these , certainly stands Barolo DOCG selection 40 months , 100% Nebbiolo , aged in barrel , the wine cellar Trediberri of La Morra (CN) ; Amarone della Valpolicella Carlo Ferragù , and this curious wine Imeneus (Fattorie dei Dolfi) that comes from a vine of Prugnolo Gentile, now extinct which has been cloned to create a wine that is sold in the cellar to 300 € per bottle!

However, surely there must have been other excellent wines, memory , inter alia, have also tasted excellent Lambrusco DOC , but it is really impossible to enjoy an afternoon in 56 different manufacturers that produce at least 2 each of 3 different types

But let's get to the cooking show :

three chefs who proposed their dishes :

Francesco Apreda (Hotel Hassler - Rome): " Cous Cous Indian curry , lamb grilled and reverse fluid pasta with tomato sauce "

Marco Stabile (Ora d'Aria - Florence): " Calf skipjack "

David Scabin (Combal.Zero - Turin): " Gnocchi alla Romanara "

attention was completely focused on the latter , both the name of the chef stranoto , both for the preparation totally original but mostly for the fact that the pot has been chosen as a meal for astronauts on the space station.

And therefore after discarding the dumpling from the package "spatial" the chef went to Serve this dish in the shape of tiramisù, but carbonara !

Moreover , the cream carbonara was contained in this tube , after pasteurization of ' egg, and went on to be squeezezato dumpling as if it were ketchup

The result, after a topping of berries to coffee, is this:

Now , after tasting it , which I must say, as a pre-cooked food to four jumps in the pan is outstanding , especially I had to do a little walk in space, (who does not happen) but never eat a thing at the restaurant nor at home !

Anyway , let's move to the plates of the other chefs , which unfortunately I have no photos .

I think the contest has won the " skipjack Calf " by Marco Stabile Ora d'Aria of Florence, both for the compactness of flavors , a good roast veal served cold, topped with a mixture of liquid longline from the heart , cooked in a half egg shell and served at the time above the calf

The cous cous Francesco Apreda , as would merge the colors and flavors of India with our kitchen in a wise and balanced, it did not surprise me .

Dunno, maybe it will be because I do not like the cous cous !

Posted by Max Chiantosini at 4:14 PM

Consigliato su Google

Labels: **EVENTI GOURMET**