



Il meglio d'Italia

Una start-up tutta femminile propone i nostri prodotti enogastronomici in box esperienziali, tre per ogni regione, dedicati per momenti: aperitivo, pranzo/cena, dessert. L'idea è della siciliana Ines Di Franca (nella foto). L'ispirazione, una laurea in Economia a Bologna e un ristorante a Parigi, ha colpito la voglia dei suoi clienti di assaggiare cibi **artigianali** eccellenti. Dai frutti di capperi di Pantelleria Igp alle mandorle Kuva, tutto è racchiuso in scatole di legno sostenibile in vendita su ventumitaly.com



STELLA NASCENTE

A Chicago, la prima cuoca afroamericana della Michelin incanta il mondo. Con grazia giapponese

Maria Russell è timida e di poche parole ma il suo cibo parla per lei. Questa giovane cuoca del ristorante-cocktail bar Kimiko di Chicago, gestito da Neali Sandoval con la banata Julia Momose, si è conquistata in un solo anno lo status Michelin, la prima data a una donna afroamericana. Grazie alla sua cucina, il locale è stato per il *Time*, nel 2019, tra i 100 posti da provare nel mondo. Il motivo? Kikka, ovvero una cena «esperienziale» di otto portate al banchetto, ispirata al concetto giapponese di *omakase*, che significa «fidarsi del cuoco». Ogni piatto è abbinato a un cocktail. Sorpresa assicurata.



La signora in rosa

Nel 1818 Madame Clicquot creò, con una certa audacia, il primo Champagne rosé della storia. Di colore in calice, la leggenda è giunta fino a oggi con l'ultima (femminile) **gioiello** della maison. Qual è? La Grande Dame Rosé 2008. www.clicquot.com



Come ti trasformo

Possono gli scarti di lavorazione darsi una speranza a una specie minacciata? L'idea è di Slamp. L'azienda di design ha deciso di trasformare gli sfidi della sua lampada in **arnie** per i bombi, grazie anche alle sue artigiane (sotto). Il brand, orientato alla sostenibilità già da 25 anni, ha siglato per il 2020 un accordo di filiera per tutelare così questi insetti impollinatori. slamp.com



FOTO: SAMMY FALE, PIPPO SABIO



CHE APPETITO!

È un invito a tavola il tema di Duco, fiera dell'ospitalità italiana a cinque stelle, a Firenze dal 30 marzo al 3 aprile. Dove troverete anche noi di *La Cucina Italiana*

Celebra la magnificenza dell'hôtellerie italiana: nel mondo la terza edizione di Duco, il travel summit che si tiene a Firenze dal 30 marzo al 3 aprile, quest'anno sotto un invitante claim: **Appetito**. Ideato da un team tutto femminile di dieci donne capitanate da Carolina Perez, brasiliana con bienniomi foggiani e un'esperienza nel tour operator della madre (uno dei più importanti

del suo Paese), l'evento mette in evidenza l'unicità dell'ospitalità italiana e della sua ristorazione (con 374 stelle Michelin nel 2020 siamo secondi solo alla Francia) e sottolinea il binomio inscindibile di ogni albergo con la gastronomia. Con la cerimonia di apertura al Teatro della Pergola e una cena di gala super stellata alla Sore Tarrigiani, la fiera ospiterà 450 tra agenti di viaggio e **sublimi strutture** in esposizione. Dall'Hotel de La Ville di

Roma, Rocco Forte Hotels, dove il deck viene apparecchiato anche sul rooftop bar Cielo (sopra) dello chef Fulvio Pierangelini, al Punta Tagliaro di Capri, disegnato da Le Corbusier negli anni Venti, al Palazzo Cattini di Matera dove ha soggiornato anche il Dalai Lama. Un concentrato di prestigio dove saremo presenti anche noi di *La Cucina Italiana*, che si potrà sfogliare in due versioni, italiana e internazionale. ducotravelsummit.com



Una fetta di Dolomiti

All'Hotel Cristallo di Cortina, parte del brand Luxury Collection, è arrivata la pizza di Simone Padovan (nella foto), svoco de i Tigi, a San Basilio (Verona): la servono a fette di vari gusti, per esempio con polenta e baccalà e Ampezzano, con formaggio fermentato, speck e cavolo di Vinigo. La pizzeria pop-up è una delle novità gastronomiche che Marco Pinelli, executive chef dell'hotel, ha studiato per la ricca stagione invernale di **Cortina**, che comprende anche le feste di Coppa del Mondo, dal 18 al 22 marzo 2020.

