

*Grandecucina*  
www.reedgourmet.it

1.11



LEANDRO LUPPI

Le stagioni  
in riva al lago

RISTORANTE SPOON

Il nuovo fusion

**IGOR MACCHIA**

Il lungo viaggio  
della cucina italiana

La struttura di questa rivista è certificata  
CSST  
COSTRUZIONE  
PRODOTTO  
IN ITALIA

Reed *journet*



A C E N A D A N O I

# IN CUCINA CON FABIO LAI

Il giovane cuoco sardo protagonista del primo della serie di appuntamenti con Grandecucina e 'gli chef emergenti'. Al Westin Palace di Milano, a quattro mani con Augusto Tombolato...

A CURA DELLA REDAZIONE • FOTO VINCENZO LONATI

Raccontare della cucina oggi significa anche dare spazio al talento di giovani chef meno noti e di grandi speranze. Lo facciamo spesso sulle pagine del nostro giornale, abbiamo scelto di farlo anche dando il nostro sostegno a una serie di iniziative, in collaborazione con le Edizioni Gribaudo - il Gusto e il magazine Cucina Gourmet: un calendario di appuntamenti, lungo tutto il 2011 che vede protagonisti giovani chef di talento, magari non ancora di frequente sotto le luci della ribalta, impegnati per una sera a cucinare a quattro mani in una location di prestigio come l'hotel Westin Palace di Milano. Ad Augusto Tombolato, impeccabile padrone di casa, il piacere di guidarli e affiancarli nella realizzazione di un menu che

prevede antipasto e dessert a cura dell'executive chef e primo e secondo piatto affidati al giovane ospite. Ad aprire le danze, lo scorso 10 gennaio, Fabio Lai, trent'anni, ma dalla lunga e importante esperienza in cucina alle spalle. Passato dal Rossellinis di Ravello - alla cui guida il due stelle michelin Pino Lavarra - e dal Villa Feltrinelli a Gargnano - stellato da qualche anno, con Stefano Baiocco - è approdato all'hotel Villa Grazioli, splendido relais a Grottaferrata, dove guida il ristorante Acquaviva. Raffinata cucina mediterranea ma sensibilità nel coniugare insoliti abbinamenti ed estro creativo alla tradizione capitolina. In carta per la serata, un Piccolo flan di ceci con gamberone in

sfoglia croccante di noci, Gnocchetti all'amatriciana, Costolette d'agnello alla griglia panate in cacio e pepe, con grappolo di pomodorini all'origano e Sfogliatina di cioccolato bianco con fragole e salsa al Porto (antipasto e dessert, come si diceva, di Augusto Tombolato). Un assaggio della visione gastronomica di questo giovane chef e nel contempo la dimostrazione della capacità - non da tutti - di mettersi alla prova anche fuori dal proprio ambiente. La formula ideata per l'evento vedrà protagonista del prossimo appuntamento (il 14 febbraio), la cucina del neostellato Damiano Nigro, chef del ristorante Villa d'Amelia, a Benevello nel Cuneese, insieme al fratello Giovanni, in pasticceria.



---

## IL RELAIS

**Villa Grazioli, Grottaferrata**

Antica dimora cardinalizia del XVI secolo, l'hotel è situato in una meravigliosa posizione panoramica con vista su Roma, Tivoli e il mare. Quattro sale per 220 posti e raffinati ricevimenti di nozze e ricorrenze speciali. Tra le sue mura, opere d'arte dei grandi maestri del Cinquecento, da Ciampelli a Carracci, a Pannini. La raffinata conduzione - l'albergo è inserito nel circuito Relais & Chateau - si deve a Chantal Mastrogiacomo.

[www.villagrazioli.com](http://www.villagrazioli.com)

---





A C E N A D A N O I

## GLI GNOCCHI ALL'AMATRICIANA



### INGREDIENTI//4PERSONE

gnocchi  
guanciale g 250 g  
pomodorini pachino g 400  
4 scalogni  
vino bianco  
foglie di prezzemolo e basilico  
pecorino romano g 200

### PROCEDIMENTO

Tagliare il guanciale a cubetti e farlo rosolare in una padella con olio; aggiungere lo scalogno a julienne e bagnare con vino bianco, far evaporare, aggiungere i pomodorini pachino tagliati in 4 e lasciar cuocere.

### FINITURA E PRESENTAZIONE

Far cuocere in acqua bollente salata gli gnocchi, scolarli quindi saltarli con la salsa. Cospargere con pecorino romano e le foglie di prezzemolo e basilico tagliuzzato a mano.



A C E N A D A N O I

## LE COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA PANATE IN CACIO E PEPE

CON GRAPPOLO DI POMODORINI ALL'ORIGANO



### INGREDIENTI//4PERSONE

12 costolette d'agnello pulite  
4 grappoli di pomodorini pachino  
pecorino romano g 200  
pepe nero g 60  
origano

### PROCEDIMENTO

in una padella antiaderente versare dell'olio con l'origano, far soffriggere, aggiungere i pomodorini e far cuocere. Su una griglia cuocere le costolette da entrambi i lati, dopo di che impanarle nel composto di pecorino romano grattugiato aromatizzato con il pepe. Mettere in forno a far gratinare.

### FINITURA E PRESENTAZIONE

In un piatto piano metteremo al centro il grappolo di pomodorini adagiandoci a fianco le costolette d'agnello.