



**unica**  
*fine art expo*  
presenta:

# Art & Food 2.0

**ristorante**  
gastronomico

direzione artistica  
di Massimo Bottura



# Art & Food 2.0



A **Unica** i tesori dell'antiquariato sposano l'alta cucina: è il famoso chef modenese **Massimo Bottura** del ristorante "Osteria Francescana" il regista di tutta la ristorazione interna alla fiera. Per i giorni della manifestazione il self-service, il ristorante e tutti i punti ristoro propongono **piatti e prodotti di qualità tipici del territorio**. I visitatori possono gustare le specialità locali: dai tortellini all'aceto balsamico tradizionale, allo zampone Modena, dalla mortadella Bologna al prosciutto di Modena, al Parmigiano Reggiano. Particolare attenzione è riservata al ristorante gastronomico Art&Food interno al quartiere fieristico che, sotto la direzione artistica dello chef Bottura, ospiterà circa 60 coperti. **Art&Food sarà teatro delle performance culinarie dello**

**chef modenese e di altri quattro colleghi "stellati"**. Gli chef cureranno quattro pranzi e una cena proponendo, a turno, menù d'autore.

Comincerà sabato 13 febbraio **Giancarlo Perbellini** del Ristorante Perbellini di Isola Rizza (VR), mentre domenica 14 febbraio toccherà a **Massimo Bottura**. La cena di venerdì 19 febbraio verrà preparata da **Gennaro Esposito** della Torre del Saracino, di Vico Equense (NA), il pranzo di sabato 20 febbraio da **Norbert Niederkofler** del ristorante St. Hubertus di San Cassiano (BZ). L'ultimo appuntamento, domenica 21 febbraio, sarà con la cucina di **Nicola Portinari** del ristorante La Peca di Lonigo (VI).

Tutti gli ingredienti utilizzati dal self-service, dal ristorante e dai punti ristoro provengono da aziende dislocate sul territorio provinciale: cibi a Km 0, con un basso impatto ambientale ma un alto grado di sapore. Neppure le bevande sono lasciate al caso. Immane i vini locali come il lambrusco e persino le bibite in vendita sono un omaggio alla tradizione: il chinotto - bevanda del secolo passato, associata all'Italia in bianco e nero - e la gazzosa sostituiranno le consuete bevande d'oltreoceano. Questa attenzione ai minimi dettagli è opera di **Massimo Bottura**. Lo chef modenese con il suo ristorante Osteria Francescana si fregia di 2 stelle Michelin ed è stato riconfermato tra i quattro migliori ristoranti d'Italia dalla Guida 2010 de L'Espresso.

**sabato 13  
ore 13.00**

## **il menù:**

- Tartare di Fassona battuta al coltello con gelatina di fragoline, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico tradizionale di Modena Consorzio Tutela
- Tortino di grancevola nel suo brodetto su crema di patate affumicate e pistacchi di Bronte
- Risotto mantecato alla parmigiana, pere alla senape e sedano croccante
- Royale di gallina e pearà nel suo brodo
- Porca l'oca!
- Millefoglie "Strachin"



## **Giancarlo Perbellini**

Ristorante Perbellini - Isola Rizza (VR)

Nello scambio osmotico messo in atto fra pasticceria e alta cucina, inaugurato dal grande apripista Michel Guérard, spicca di sicuro la mediazione di Giancarlo Perbellini, uno chef che ha nel sangue l'universo dolciario. Il senso estetico e la perizia tecnica nella manipolazione degli ingredienti, che la contaminazione porta naturalmente con sé, sono caratteristiche virtuose

che il nostro sa ottimizzare in ogni portata del menu.

Nato a Verona nel 1964, Giancarlo è il pronipote del fondatore della leggendaria offelleria ed è cresciuto in piena arte bianca, fra pandori e panettoni, in uno dei templi della pasticceria tipica italiana (di cui restano saporose tracce nel sontuoso carrello dei dolci). È seguito l'alberghiero di Recoaro Terme, frequentato sugli stessi banchi di Carlo Cracco in un confronto che definire stellare non basta.

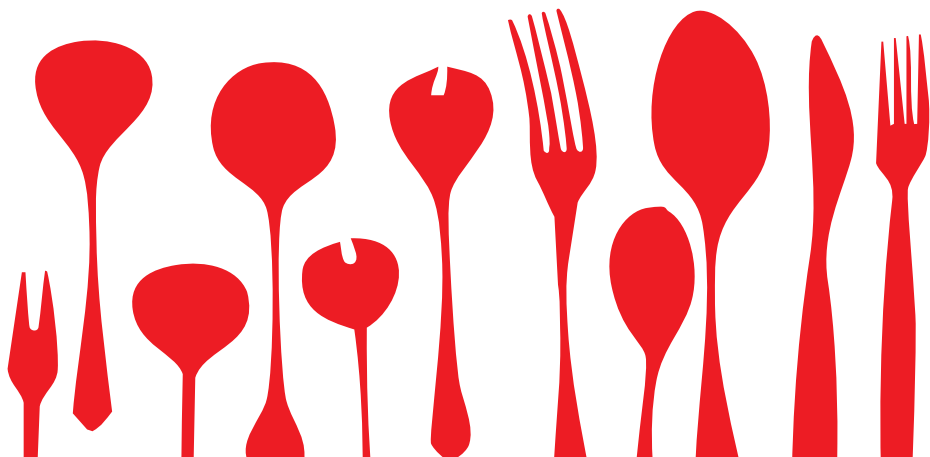
Negli stessi anni il naso di Giancarlo iniziava ad annusare i profumi della ristorazione, assaggiati prima al Marconi, poi Al Desco e ai 12 apostoli, sempre nella città natale. Per spiccare finalmente il volo al San Domenico di Imola, dove ha speso tre intensissimi anni per carpire i segreti della cioccolateria.

Le atmosfere e i classicismi francesizzanti della grande maison di Morini lo hanno portato dritto dritto oltralpe in una girandola di peregrinazioni, dal Taillevent all'Ambroisie, a fianco del sensibilissimo Bernard Pacaud; fino alla Terrasse di Juan les Pins e allo Château d'Esclimont. Un romanzo di formazione lungo e articolato, avviato verso una felice conclusione.

Tornato in patria, dopo un incarico da sous chef al Concorde di Villa Poma, in provincia di Mantova, nel 1989 Giancarlo dà inizio all'avventura in solitario con la fondazione del ristorante eponimo di Isola Rizza, nelle cui sale in stile Louis XV officia la splendida moglie Paola. E nel 1992 è subito premio: quello come migliore cuoco europeo di pesce, a testimonianza di una vocazione per le sottili alchimie del mare che non ha mai conosciuto smentite; fino alle due stelle Michelin.

Forte di cotanta erudizione, quella di Giancarlo è una cucina dotta e classicheggiante, decisamente votata all'eleganza, moderna senza disdegnare la citazione delle specialità regionali, sempre trasfigurate in un abile sfumato. Un castello di sensazioni impressioniste e volubili, che accostano gli ingredienti con la sensibilità di un acquerellista, perché la cucina è più di una ricetta: è un accordo virtuosistico e improvvisato, fatto di trasparenze e di luci.

*(Alessandra Meldolesi, Identità Golose)*



## il menù:

- Tosone di Parmigiano Reggiano in carrozza
- Baccalà mantecato morbido e croccante in crema di fagioli
- Ravioli di quinto quarto di bianca modenese, crema di pecorino di fossa
- Maialino da latte 'Cura Natura' laccato con aceto balsamico tradizionale di Modena Consorzio Tutela
- Demi soufflé di patata dolce e tartufo scorzone
- Torta Barozzi

**domenica 14  
ore 13.00**



## Massimo Bottura

Osteria Francescana - Modena

47 anni, modenese, Massimo Bottura è chef e patron dell'Osteria Francescana di Modena.

La sua carriera inizia molto lontano dalle cucine, come grossista di prodotti petroliferi nell'azienda di famiglia. Nel 1989 coglie al volo l'opportunità di seguire una vecchia passione, e rileva una vecchia trattoria a Campazzo, vicino a Nonantola. Qui apprende i segreti della cucina emiliana, diventando in breve piuttosto

noto, tanto da attirare alcuni chef di fama internazionale. Nel 1992 Alain Ducasse lo invita per qualche mese nel suo «le Louis XV» a Montecarlo, dove Bottura inizia a prendere confidenza con le raffinatezze e le creatività della cucina Francese.

Dopo aver proseguito la formazione a New York nel 1995 rientra nella sua Modena, dove rileva una trattoria di cucina tradizionale. L'Osteria Francescana diventa in breve un esperimento unico nel panorama emiliano, caratterizzata da una cucina creativa, a tratti provocatoria.

Nel 2000 lo chef catalano Ferran Adrià, padre nobile della "cucina molecolare", dopo essere stato in visita alla Francescana, invita Bottura per quasi quattro mesi nel proprio ristorante. Qui lo chef emiliano si destreggia in una cucina che manipola quasi totalmente gli ingredienti, investendo le temperature, le consistenze e lo stato fisico della materia prima, sfruttando anche tecnologie da laboratorio.

All'Osteria Francescana Bottura propone una cucina definita come "informale", creata mediante una decostruzione dei piatti tradizionali, privati delle forme originali per crearne di nuove ed originali, seguendo il proprio estro creativo.

Nel 2003 riceve il premio di Raisat Gambero Rosso Channel.

Attualmente il locale vanta due prestigiose stelle Michelin, il punteggio di 19.5/20 sulla guida de L'Espresso, un totale di 91 punti sulla guida del Gambero Rosso (cucina 54) che lo piazzano nella top ten della classifica dei ristoranti italiani (unico in Emilia-Romagna), Touring due Medaglie (Top 31). Ultimo grande riconoscimento è stata l'assegnazione alla Francescana del tredicesimo posto -primo in Italia- nella classifica 2009 dei "50 World's Best Restaurants".

In occasione di "Identità Golose 2010", Bottura viene eletto migliore chef dell'anno; il suo ristorante viene insignito dell'"International Award 2009 Eurhodip -Hotel and Restaurant School", del titolo di ristorante dell'anno dall'"Andrew Harper's Hideaway Report 2010" e di miglior ristorante dell'anno dalla Guida Touring.



## il menù:

- Zuppa tiepida di ricotta di fuscella con triglie e ricci di mare
- Risotto con fichi bianchi del Cilento, baccalà e basilico
- Dentice cotto e crudo con la sua essenza
- Babà napoletano con fragoline e crema pasticcera

**venerdì 19**  
**ore 20.30**



## Gennaro Esposito

Torre del Saracino - Vico Equense (NA)

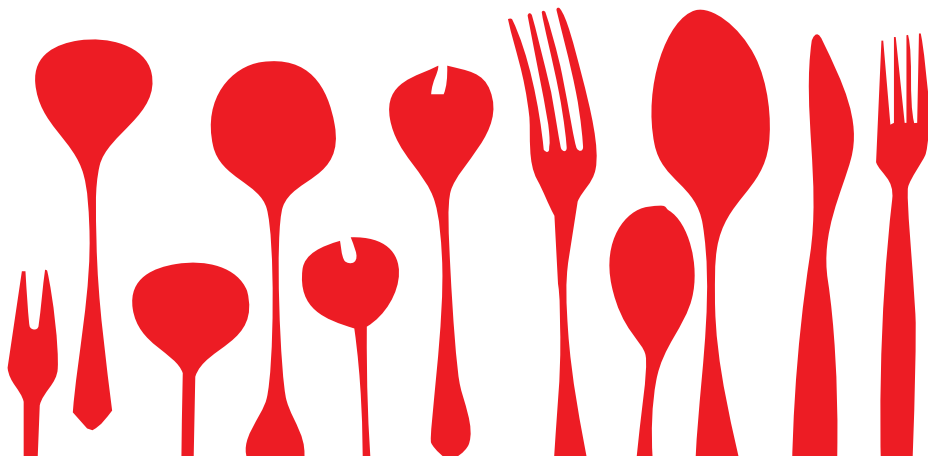
Campania felix: la regione della pasta secca di Gragnano, dei pomodori San Marzano, della mozzarella di bufala Dop, del maialino nero casertano, dei limoni di Sorrento... è anche quella di Alfonso Caputo, Ernesto Iaccarino, Francesco Sposito, Gennaro Esposito... Talenti naturali che ne fanno un epicentro (anche sismico) della nuova cucina italiana.

Classe 1970, cresciuto con il naso nelle casseruole di mamma, Gennaro lavora ancora nella nativa Vico Equense, dove ha frequentato la scuola alberghiera e si è diplomato nel 1988. Tre anni dopo è il suocero a fare un bell'affare acquistando un localino per turisti nel borgo marinaro di Seiano, a fianco della torre di avvistamento di Caporivo (VII secolo): seguono stagioni fatte di onesti spaghetti alle vongole e dignitosissime frittiture, ma chi ha l'occhio lungo da quella torre può intrevvedere ben altro. Il fuoco sacro viene acceso da Gianfranco Vissani, incontrato casualmente per i corridoi di Vinitaly. Il grande chef umbro invita Gennaro in stage presso di lui: è la scoperta di un mondo nuovo, fatto di fantasia e creatività sotto un segno pertinacemente italiano; una sorpresa innanzitutto personale, data la casualità dell'arrivo.

Seguono esperienze chiave a Monte Carlo e a Parigi, con Frank Cerutti e Alain Ducasse, che lo contagiano con la mania del prodotto, l'organizzazione e il rigore tecnico; dopodiché Gennaro si consacra definitivamente alla metamorfosi della sua Torre in uno dei locali più eleganti della regione, con il decisivo supporto della fidanzata Vittoria Aiello, esimia pasticciera. All'ombra del loro amore, è indissolubile il matrimonio che si celebra tra territorio e cultura, creatività e materia, presto sfociato in una stella Michelin, passibile di sdoppiarsi l'anno prossimo in un'auspicabile bisociazione gemellare.

Gennaro pratica una cucina di territorio in senso stretto, che fa aggio sulle sue abilità di talent scout di prodotti d'eccellenza: il primo sulla lista ovviamente è il pesce, blu nel sangue e azzurro nel colore, tutto locale e procacciato da pescatori che lo recapitano direttamente alla sua Torre; ma ci sono anche le paste artigianali, gli ortaggi dell'agro sarnese-nocerino (coltivati in parte nell'orto familiare), i formaggi degli Alburni, dei Monti Lattari e del Cilento. Sono gli insostituibili coprotagonisti di una cucina very slow, capace di richiedere 45 giorni per una salsa, per ingranare insospettabilmente la quarta nell'istantanea delle cotture espresse.

*(Alessandra Meldolesi, Identità Golose)*



## il menù:

- Val Badia d'inverno: gamberi di fiume e testina di vitello in crosta di pane
- Risotto bianco e nero di baccalà, limone candito, noci macadamia e polvere nera di cipolla
- Filetto di cervo con purè di rosa canina, semi e zucca al cartoccio e aceto balsamico di Modena Consorzio Tutela
- Mousse di caramello con fleur de sel, sorbetto di mango

**sabato 20  
ore 13.00**



## Norbert Niederkofler

Ristorante St. Hubertus - San Cassiano (BZ)

Norbert Niederkofler, nato nel 1961 a Luttago (Alto Adige), ha raggiunto in pochissimo tempo la cerchia ristretta dei migliori chef al mondo.

Ha lavorato 3 anni per Alfons Schuhbeck, a Sylt per Jörg Müller, a Monaco di Baviera da Eckart Witzigmann al Ristorante Aubergine e da Nadia Santini al Ristorante

Il Pescatore.

Nel 1993 ritorna finalmente in Alto Adige come chef nello Sporthotel Teresa e al Ciastel Colz a La Villa.

Dal 1994 Norbert Niederkofler lavora nell'Hotel & Spa Rosa Alpina che dal 2000 è entrato a far parte della rinomata associazione Relais & Châteaux. Lì nel 1996 Norbert Niederkofler ha inaugurato come chef il Ristorante St. Hubertus.

Riconoscimenti:

- 2000, 1 stella Michelin
- 3 forchette nella guida Gambero Rosso 2004 – 2007
- 2003 pubblica il suo primo libro di cucina
- 3 stelle nella guida Veronelli 2008
- 17 punti nella Guida dell'Espresso 2008
- GaultMillau conferisce il "Servicepreis 2006"
- 2007 2 stelle Michelin
- 'Relais Gourmands' nella guida Relais & Châteaux 2008
- GaultMillau Südtirol 2007: 3 "Hauben", 18 punti (di 20 possibili punti)

Filosofia

*"I piatti semplici sono sempre i migliori però, allo stesso tempo, anche i più difficili da realizzare"* sostiene Norbert Niederkofler e descrive la sua filosofia di cucina come *"semplice, chiara e pulita"*; da sempre gli ingredienti migliori sono alla base dei suoi piatti. Norbert Niederkofler ama viaggiare, sia per lavoro sia in privato, alla ricerca di spunti ed ispirazioni sempre nuovi per i suoi piatti; egli ricerca la calma e la serenità con passeggiate ed escursioni sportive in Nepal.



## il menù:

- Merluzzo alla vicentina con crema di broccolo fiolaro all'acciuga
- Cocktail di cotechino Modena IGP con patate soffici di Rotzo e verze rinforzate al cren
- Soffici di zucca in brodo-essenza di brasato con estratto di tannini da vino Merlot e nocciole caramellate alla cannella
- Costata di Sorana avvolta nel radicchio di Treviso, marmellata di peperoni, pesto di santoreggia al pecorino
- Millefoglie di crostoli con mascarpone, polenta alla grappa e mostarda vicentina



## Nicola Portinari

Ristorante La Peca - Lonigo (VI)

*“La mia è una cucina di ricordi e di ingredienti mi piace avventurarmi nella ricerca dei sapori della mia infanzia, selezionando carni pesci e verdure di grande qualità. Sono fundamentalmente un autodidatta e questo, nel solco della tradizione, mi spinge ad una ricerca continua in campo gastronomico”.*

Nicola Portinari, classe 1964, nasce in una famiglia che da generazioni gestisce una macelleria e rosticceria a Lonigo, in provincia di Vicenza. Questo è l'ambiente dove si forma, collaborando in cucina fin da adolescente, la sua conoscenza degli elementi base dei menu tradizionali e la professionalità legata alla selezione delle carni in tutte le varie fasi di preparazione.

Nel 1987 apre con il fratello Pierluigi il ristorante “La Peca”, da un termine del dialetto vicentino che significa “impronta”. E di impronte nella sua ventennale storia dietro ai fornelli Nicola Portinari ne lascerà parecchie.

Dal 1987 al 1989 nel ristorante lavora al fianco di vari cuochi, apprendendo da loro molti segreti del mestiere. Dopo questo periodo di preparazione “sul campo” Portinari diventa Chef de “La Peca” e l'estate successiva, nel 1990, partecipa per un mese ai lavori della brigata di Alain Ducasse, allora Chef presso l'Hotel “La Pinede” di Saint Tropez.

Nel 1996 “La Peca” conquista la prima Stella Michelin. Nicola Portinari viene poi eletto Miglior Giovane Chef per l'Espresso nel 1999.

L'ultima esperienza di formazione e affiancamento si svolge nel maggio del 2002: per un mese Portinari lavora a San Sebastián, presso Arzak, il primo ristorante spagnolo ad aver ricevuto le tre Stelle Michelin.

Nel 2005 è tra i relatori al congresso di Lo Mejor de la Gastronomía, sempre a San Sebastián in Spagna, nel gennaio 2008 partecipa, sempre in qualità di relatore, al congresso Identità Golose a Milano.

Sempre nel 2008 “La Peca” viene premiata con la seconda Stella Michelin, confermata anche per 2010.

**domenica 21**  
**ore 13.00**



L'iniziativa gastronomica  
è resa possibile  
grazie alla collaborazione di:

- Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Consorzio Tutela
- Consorzio del Prosciutto di Modena
- Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena
- Consorzio Marchi Storico dei Lambruschi Modenesi
- Cantine Francesco Bellei
- Cantine Cavicchioli
- Cantina Cleto Chiarli
- Ordine del Nocino di Modena
- Consorzio Modena a Tavola
- Istituto per la Valorizzazione dei Salumi Italiani
- Consorzio Mortadella Bologna
- Consorzio Salumi Tipici Piacentini
- "La San Nicola"  
Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia
- Pecorino di Fossa DOP di Sogliano al Rubiconde
- Saline di Cervia
- Torta Barozzi
- Birra Moretti
- Toschi Vignola
- Cura Natura
- Eataly Torino
- S. Pellegrino
- Acqua Panna

info e prenotazioni:  
[www.unicaexpo.it](http://www.unicaexpo.it)  
cell. 334 6071145 Stefania

