

Premio "Chef d'autore"

Cinque sfidanti e piatti al top: il futuro della cucina griffata nasce da un premio esclusivo. Ecco il vincitore, incoronato da Cracco

Gaia Passerini - 15 novembre 2011



Marco di Lorenzi

Un'emozionante sfida a colpi di pesce alla griglia, ravioloni, mousses al cioccolato e prelibatezze di ogni tipo: appena assegnato il **"Premio Chef d'Autore"**. Cinque tra i più interessanti chef italiani (selezionati dal portale OriginalITALY in collaborazione con il celebre giornalista enogastronomico **Edoardo Raspelli**) hanno preparato i loro piatti migliori. Padrino dell'evento **Carlo Cracco**, attualmente impegnato come giudice nel reality [MasterChef Italia](#).

Cracco ha accolto sfidanti e giudici

nel suo raffinato ristorante nel cuore di Milano, che vanta due stelle Michelin ed è valutato tra i 50 migliori al mondo. A destreggiarsi tra i fornelli gli emergenti **Davide Cane**, **Benito di Ghionno**, **Massimiliano Arienta**, **Bruno Bacherini** e **Marco di Lorenzi**.

È stato proprio quest'ultimo ad aggiudicarsi il premio finale con il suo dessert **"Sinfonia al cioccolato"**. Il padrone di casa ha accolto i commensali con delle particolarissime **sfoglie di riso e patate in cinque colori aromatizzate alle verdure, al nero di seppia e alla capasanta**. E poi il celebre **uovo di quaglia alla barbabietola**, da assaporare tutto intero in un'unica cucchiainata. Una volta seduti a tavola, ancora un piatto di Cracco: un intrigante **mix costituito da lenticchie e castagne affumicate spezzate dall'acidulo del frutto della passione**. E dopo un'entrée di questo livello si passa al primo piatto in gara: l'antipasto di **Benito di Ghionno**, proprietario da 30 anni del ristorante "Il Gestore" di Varese che propone ricette tradizionali senza dimenticare creatività e freschezza dei prodotti. Il suo piatto abbina verdura e pesce freschissimo: **Capesante allo sfornato di melanzane**.

Si prosegue con un primo dal contrasto cromatico deciso e abbagliante. Sono i **cappelloni di triglia neri su vellutata allo zafferano** di **Davide Cane** di Imperia. Pesce e sperimentazione sono il fil rouge che si ritrova in tutti i suoi piatti che cercano di essere un'esperienza che conquista tutti i cinque sensi. E non è da meno la **Lasagnetta con crema alle noci, porcini, julienne di pecorino passito e miele** di **Bruno Bacherini**, toscano doc. Lo studio delle metodologie di abbinamento cibo-olio e cibo-vino, così come l'attenzione a cottura e digeribilità sono le caratteristiche della sua cucina.

Massimiliano Arienta, 31 anni, è il più giovane del quintetto, ma non meno talentuoso. Al ristorante "Fontana San Rocco" di Crevacuore (Bi) si possono gustare piatti della cucina piemontese, italiana e di tutto il mondo, tra cui anche il filetto di **Fassone con salsa all'aceto balsamico al profumo di rosmarino e sale nero delle Hawaii con patate saltate**. E arriva per ultimo il piatto più apprezzato per gusto, creatività, difficoltà di preparazione e tecnica. È la **Sinfonia al cioccolato di Marco di Lorenzi**, giovane Chef dell'"Alexander Museum Palace di Pesaro". Un intreccio di cioccolato croccante e mousses, bianco, fondente, frutti rossi e nocciole.

► Personal Chef

Dubbi in cucina? Voglia di stupire gli ospiti? Ci pensa Davide Oldani

[Scrivigli ►](#)