



19 Giugno 2016

## Gastronomia

Due giovani chef  
si contendono  
lo scettro milanese



### Alta cucina

# San Pellegrino Young Chef, la sfida Anche due altoatesini tra i fornelli

A Milano Lazzarini (St. Hubertus) e Monni (Zum Löwen)

**BOLZANO** Sono ben due su dieci gli chef altoatesini che domani a Milano gareggeranno per il titolo nazionale della San Pellegrino Young Chef 2016, la più importante gara al mondo dedicata a chef under 30. Si tratta di Michele Lazzarini, sous-chef al due Stelle Michelin St. Hubertus Restaurant di San Cassiano in Val Badia, e Gianluca Monni, chef de partie al Zum Löwen di Tesimo (una Stella Michelin). I due giovanissimi cuochi si contenderanno il titolo italiano assieme ad altre otto promesse della cucina del Belpaese.

Lazzarini, 24 anni originario della Bergamasca, da tre anni lavora a fianco di Norbert Niederkofler nel rinomatissimo ristorante della Val Badia. «Ho iniziato il mestiere con Gualtiero Marchesi e continuo a formarmi con stage da chef importanti come da Enrico Crippa (tre Stelle Michelin al Piazza Duomo di Alba) o dallo chef spagnolo Eneko Atxa del ristorante Azurmendi a Larra-betzu, nei Paesi Baschi. Recentemente sono stato invece da Torsten Vildgaard, chef dello Studio di Copenaghen, che si ispira ai paesaggi danesi e internazionali per creare piatti che rappresentino la natura» racconta il giovane chef.

Quella di Lazzarini è una cucina che lui stesso definisce molto legata al territorio e alla ricerca delle materie prime e per la gara di domani proporrà un piatto dal titolo «Anguilla leggermente affumicata, cavolfiore, noci nere». «L'anguilla è del Lago di Iseo, località dove ho lavorato a lungo, si tratta di un piatto molto deli-

cato e piuttosto invernale. Spero di riuscire a colpire i giurati» spiega.

A giudicare i dieci concorrenti del titolo italiano della San Pellegrino Young Chef 2016 saranno grandi nomi della cucina italiana quali Andrea Berton (Berton, Milano), Cristina Bowerman (Glass Hostaria, Roma), Alessandro Negrini e Fabio Pisani (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), Davide Oldani (D'O, Cornaredo) e Mauro Uliassi (Uliassi, Senigallia).

Gianluca Monni, invece, 25 anni, è nato e cresciuto in Sardegna, ha frequentato la Scuola Internazionale di Cucina ALMA ed è poi arrivato in Alto Adige, prima da Herbert Hintner al Zur Rose di Appiano e poi da Anna Matscher del Zum Löwen di Tesimo, dove lavora da un anno. Domani in gara presenterà la ricetta «Under the ground». «Il piatto che ho ideato per la competizione — spiega Monni — ruota intorno all'idea, metaforica e non, di "underground", ovvero di sotto terra, inteso sia come luogo di reperimento di materie prime, sia come luogo di cottura (il porceddu sardo si cuoce sotto terra, creando così un forno naturale) e sia come mio desiderio di andare in profondità nella conoscenza del territorio». Sarà un maialino da latte della razza Suino Nero delle Alpi — dell'azienda agricola Le Mandre di Bedollo di Trento, che ha recuperato questa antica specie in via d'estinzione grazie all'associazione alpina internazionale Pro Patrimonio Montano — accompagnato con le radici del Maso

Aspinger di Barbiano, specializzato nella produzione biologica di oltre 400 varietà di ortaggi antichi ed esotici.

Domani, quindi, si terrà la gara, dalle 17,30 all'Hotel Magna Pars Suites di Milano: il vincitore del titolo italiano si unirà a quelli delle altre 19 nazioni in gara e il 13 ottobre concorrerà per il titolo mondiale a Milano, in una competizione culinaria di 2 giorni al cospetto della giuria internazionale a cui spetterà il compito di scegliere il S.Pellegrino Young Chef 2016.

**Francesca Negri**

### Le prelibatezze

Si fronteggiano un piatto di anguilla affumicata e uno con il maialino da latte

### La giuria

● Nella seconda edizione di San Pellegrino Young Chef la giuria internazionale — il comitato dei Sette Saggi — sarà composta da alcuni degli chef attualmente più quotati al mondo. A rappresentare l'Italia ci sarà Carlo Cracco, chef celebre per la creatività delle sue ricette che vanta due