

LOGIN

SEGUICI SU

CERCA

Home | Benessere | Speciali | Chef olimpionici, tra sport e food

LONDRA

0

Mi piace

3

## Chef olimpionici, tra sport e food

I cuochi più cool sbarcano sul Tamigi, in coppia con gli artisti per creare menu ad hoc

Mirta Oregna - 26 giugno 2012



René Rezdepi

Lo sport che si pratica con le gambe sotto il tavolo, si sa, è seguito con soddisfazione da molti che brandiscono coltello e forchetta meglio di spade e fioretti. A partire da Paolo Marchi, ideatore di [Identità Golose](#), che, insieme a Rossella Canevari, ha curato **[Sport your Food](#)**.

La mostra itinerante, inaugurata a Milano atterra, dopo una tappa a New York, **ai Blackall Studios di Londra in parallelo alle Olimpiadi (26 luglio – 2 agosto)**: cinque chef e cinque artisti hanno lavorato in coppia sulle discipline olimpiche, come il tristellato **Massimo Bottura** dell'[Osteria Francescana](#) (guarda le sue [videoricette](#)) e il fotografo newyorchese Gregg Lefevre, che si sono ispirati al **salto con l'asta**, o il portoghese di stanza a Londra **Nuno**

**Mendes** insieme alla fotografa scozzese di origine cinese Gayle Chong Kwan, che

hanno lavorato sul **nuoto sincronizzato**.

Tra i nomi dell'alta cucina che saranno ai fornelli durante le Olimpiadi va in volata su tutti **René Redepi**, due volte numero uno del mondo, che dal 28 luglio al 6 agosto presenterà all'Hotel Claridge's in Mayfair **A Taste of Noma**, un menu di cinque portate dove la sua applaudita visione della cucina nordica viene reinterpretata con ingredienti locali britannici.

Un altro grande, l'inglese **Heston Blumenthal**, tra i pionieri della cucina molecolare d'oltremania, ha invece studiato dei menu ad hoc che vengono serviti sui voli British Airways per tutta l'estate. Ideata insieme all'allievo Simon Hulstone, la proposta servita dalla cabine crew spazia (ispirandosi perfino a un menu del 1948, quando furono tenute le ultime Olimpiadi nel paese) dalla "Tartara di salmone affumicato con cetriolo sottaceto, insalata di ravanelli e panna fresca" alla "Fish pie con merluzzo da pesca sostenibile, purea di patate e parmigiano e salsa tartara tiepida". Il tocco di Heston? Consiglia di consumare il pasto ascoltando con le cuffiette una **colonna sonora ad hoc**.

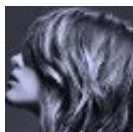
---

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

---



**Ristoranti a Londra: il gusto a cinque cerchi**



**Capelli: il grigio avanza**



**La dieta di Kirstie Alley**



**Bon ton: a lezione per diventare moderne Coco**

- **Gallery: Arrivano i**  
*(Quimamme.it)*
- **Samarcanda**  
*(Matrimonio.it)*
- **Belen Rodriguez e Martino, bebè in a**  
**fanno le "prove" d**  
*(Oggi.it)*

---

SPECIALI E CONCORSI