

IL PERSONAGGIO
HESTON BLUMENTHAL
«Sono bipolare. Per salvarmi,
mia moglie mi ha fatto internare»

di **Alessandra Dal Monte**, foto di Pal Hansen

25



LE AFFAMATE
ZADIE SMITH

«La cucina? Mi difende dalla gioia»

di **Angela Frenda**

41

HEALTHY
SOS SONNO

Avena integrale e tisana al biancospino
La colazione che aiuta a dormire bene

di **Giulia Ciccarelli**, foto di Stefania Giorgi

50

OTTOBRE

CORRIERE DELLA SERA

2025

COOK

#79

EURO 2,50 | ANNO 8 | N. 9

FUSÃO

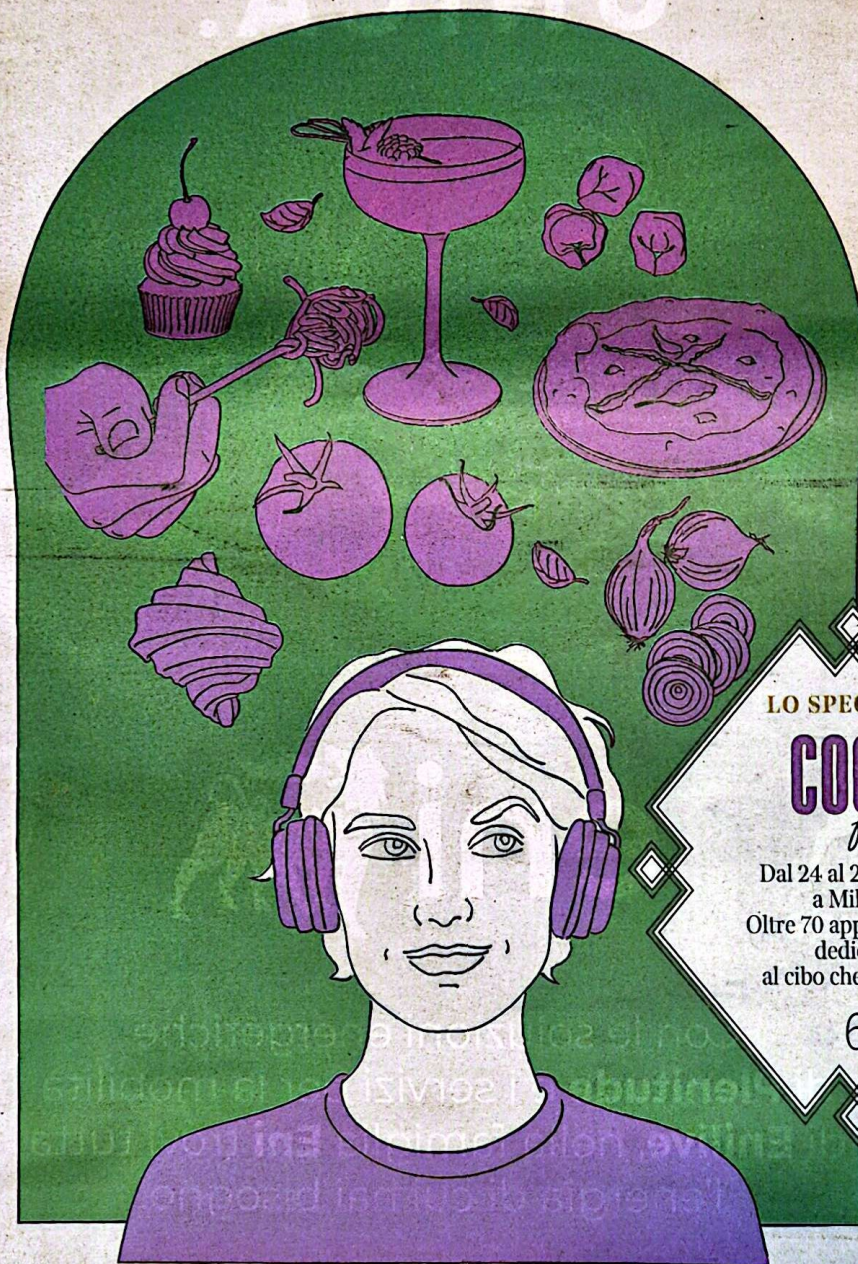
In portoghese
significa
fusion, unione
di anime
diverse
Come la storia
del cibo
brasiliiano
che nasce
da influenze
indigene,
europee
e africane
Lo racconta
la food writer
inglese
nel suo ultimo
libro col quale
ha reso
omaggio
al Paese
materno

di
Ixta Belfrage

33

MONICA LOVATI
per il **Corriere della Sera**

Graphic designer
e illustratrice,
ha collaborato a lungo
con Ettore Sottsass.
Dopo un periodo da art
director nella moda,
ha aperto il suo studio
di comunicazione visiva
a Milano



LO SPECIALE

COOK

Dal 24 al 26 ottobre
a Milano
Oltre 70 appuntamenti
dedicati
al cibo che conforta

6

COOK.CORRIERE.IT



FEUDO MACCARI SAIA 2021

Prima etichetta di Feudo Maccari, prodotta a partire dal 2002 vicino a Noto, è la migliore selezione di uve Nero D'Avola provenienti da vigneti ad alberello con piante anche di 40 anni. La struttura è bilanciata da freschezza e speziatura: un rosso moderno (25 euro).



HIĆ ET NUNC ALTROMONDO

Rosso rubino, fresco, elegante, speziato: questo Grignolino del Monferrato Casalese Doc è sorprendente, assolutamente contemporaneo. Si abbina benissimo anche con il pesce e con piatti della cucina orientale (18 euro).



BOLLINGER B16

Lo Champagne B16 affina per 84 mesi sui lieviti: il risultato è un mix perfetto di struttura e freschezza. Uve 73% Pinot Noir, 27% Chardonnay, extra brut, regge tutto il pasto. Se proprio servono indicazioni: pesce, formaggi delicati (146 euro)



LE GUAITE DI NOEMI VALPOLICELLA RIPASSO 2014

Al primo sorso, la struttura quasi travolge. Ma poi l'eleganza dei tannini e la leggera speziatura ripuliscono in un risucchio magico: il Ripasso di Noemi Pizzighella è notevole. Uve Corvina, Corvinone, Rondinella (44 euro).



BOIZEL BRUT RÉSERVE

Le uve per questo Champagne Brut Réserve provengono da una trentina di crus: 40% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 25% Meunier. Affinato per tre anni sui propri lieviti, il risultato è un'effervescenza fine e grande piacevolezza (51,90 euro)