

MENSILE DI
INFORMAZIONE
LOCALE
ANNO X - N. 98
Gennaio 2010

Cubia

UNO SGUARDO SU CATTOLICA

98

-2

www.cubia.it

cubia@cubia.it



**NON VA,
NON VA!**

E' a Cattolica il miglior chef emergente del Nord Italia

Una stella in cucina

di Alessandro Fiocca

La cucina è una forma d'arte. Il mangiare, che è parte di questa espressione artistica, coinvolge, anche se in maniera differente, tutti i nostri sensi. Quando guardiamo un piatto invitante, cerchiamo di afferrarne gli odori che ci annunciano il piacere che proveremo nell'assaporarlo.

Cattolica vanta un giovane chef, parola che definisce con altro nome un artista, che sta navigando a vele spiegate nel mare del gusto.

Parliamo di Stefano Ciotti (nella foto di G. Badioli), chef del ristorante "Vicolo Santa Lucia", (all'interno dell'hotel "Carducci 76"), che è stato inserito tra i ristoranti stellati dalla guida Michelin 2010, proprio grazie alla presenza e alla lungimiranza del trentaseienne montefiorese.

E si tratta soltanto di uno dei numerosi riconoscimenti che ha ricevuto Stefano nel corso del 2009. Lo scorso settembre, una giuria

presieduta da un esponente di spicco della critica culinaria, Luigi Cremona, lo ha incoronato "Migliore chef emergente del Nord Italia". A novembre è arrivato il riconoscimento della stella, unico ristorante della nostra città ad averla. Ha partecipato ad una serie di sfide nella trasmissione televisiva "La prova del cuoco", giungendo fino alla vittoria e premiato da un personaggio noto della cucina come Gianfranco Vissani.

Inoltre, nell'ambito della prossima edizione di "Identità Golose - Congresso di Cucina d'Autore", una "tre giorni" frequentata da esperti del settore e dai più grandi chef e che vede l'Emilia Romagna quale regione ospite, Stefano Ciotti sarà tra i relatori e parlerà della sua cucina creativa. "Presenterò - racconta - dei piatti dietro ai quali c'è la mia visione e il modo in cui amo cucinare. Molto probabilmente, saranno ispirati al mare".

La prima esperienza di Stefano, dopo il diploma all'istituto alberghiero di Riccione, fu, nell'88, al "Casale di Riccione". Poi all'hotel "Des Bains", al "Lido Lido" di Camerucci a Cesenatico e successivamente alla "Taverna Righi" di Sartini Luigi a San Marino.

Arrivò poi l'importante esperienza al ristorante "Don Alfonso 1890" di Alfonso Iaccarino, a Sant'Agata sui due Golfi, presso Sorrento, che aveva tre stelle Michelin ed era, allora come ora, di altissimo livello.

Stefano ha vissuto anche un'esperienza oltralpe, presso il ristorante all'interno dell'Em-



Stefano Ciotti guadagna la stella sulla Guida Michelin

porio Armani di Parigi guidato dallo chef Thierry Borlot. Verso la fine degli anni '90 torna in Romagna fino ad approdare, nel 2004 al ristorante "Vicolo Santa Lucia" cambiandone l'impostazione della cucina che è passata da una filorientale a una del territorio e delle eccellenze italiane.

Il 2009 ha visto Stefano partecipare ad un progetto editoriale sul Cioccolato di Modica. Venti grandi chef hanno creato tre diverse ricette ciascuno, utilizzando questo rinomato ingrediente e otto di loro, tra cui Stefano, hanno dato vita a nuove tavolette di cioccolato che verranno messe in produzione.

Nell'anno appena passato, insomma, la navigazione nel mare del gusto è stata spedita e gli approdi ricchi di sorprese. E non c'è motivo che nel 2010 il vento cambi. Buon lavoro quindi e avanti il prossimo piatto!

QUATTRO ELEMENTI

CENTRO SERVIZI BELLEZZA unisex

AVANGARD A LOOK

HAIR IN PROGRESS

20 anni di ricerca e creatività per fare tendenza

interpretiamo in modo unico lo stile per ogni donna

indossa il nostro appeal per sublimare il tuo fascino

accendi la tua personalità coi prodotti della linea

AVANGARD A LOOK

AVANGARD A LOOK