



ENRICO BARTOLINI, 33. oma Cavenago Brianzas asuva Hotel Devero lokaalis, mis võitis la Guida dell'Espresso'st Tre Cappelli tunnustuse.

mustuses sammaldest ja samblikest, mille kasutamise poolest on kuulnud Taani kokk René Redzepi.

Noori tulevikutähti otsides ei saa üle hüpata ka Milanost, kus restorane on palju, kuid uudsust kahjuks vähe. Üks noor kokk on astunud riskantse, kuid tulemusliku sammu ja avanud ise uue restorani. Gabriele Faggionati, 25, poisikese näoga toiduprofessionaal, õnnistas möödunud kevadel sisse Amaltea Isola linnaosas. Lokaal asub kvartali pulseerivast keskmest veidi kaugemal, seal, kus kunagi asetses kuulnud Gianni e Dorina. Gabriele ei panusta näilisele pidulikkusele karvavõrdki, vaid toob lauale ainult kõige autentsemaid roogasid, mis teevad taolisele modernsele körtsile vaid au.

Julge kokk, kes on toitu valmistanud nii koos Craccoga kui ka Pariisis Ze Kitchenis, pakub küllastajatele pigem maailmamenüüd, sest Milano etniliste toidukaupade turg on väga viljakas. "Seega on väga kerge leida elemente, mis rikastab veidi tavalisemat rooga uute maitsetega," seletab Faggionati. "Peasi, et nende üllatuslike elementidega üle ei pingutaks ning kaasaegse toidu ja segunenud toidu vahelist õhukest piiri katki ei astuks," lisab ta. Kriitikast prii ja suurepärase arvustuste osaks saanud kokal on seega selged ideed, kuidas kulinaariat rikastada.

Gabriele õpingukaaslane Lorenzo Cogo, 26, on aga kokkade laps ja lapselaps. Enne kui ta Marano Vicentinos paikseks jäi, suutis ta maailmale tiiru peale teha. Cogo kogemustes pole ühtegi koostööd klassikalise köögi tippude nagu Marchesi, Ducasse või Bocusega, kuid see-eest on tal rikkalik õpetajate nimekiiri teiselt poolt maakera: Shonnon Bennett, maailmakuulus Tetsuya Austraalias, Yamamoto Jaapanis. Järgnesid otsingud kodule lähemal, Arquinzonizes Baskimaal ja Blument-

## Kindlameelne ja tagasihoidlik - tänu võrratutele oskustele on Bartolini suutnud teha omale nime, kaotamata Toskaana identiteeti.

hali The Fad Duckis Inglismaal, lõppedes Kopenhaagenis Noma di Redzepis. Sihi- ja enesekindel (piisavalt, et nimetada oma toidutegemisstiili "instinktiivseks") Cogo on seni suutnud köögi-poole "tähtede süsteemist" ja meedia tähelepanust eemale hoida. Tegu on omadusega, mis võib aja möödudes talle veelgi enam väärtust lisada, kui seda ei tee juba noore koka El Coqiks ristitud lokaali kvaliteet. Ta armastab grillida ja suudab luua maitsekaid roogi, mis hoiavad suurepäraselt tasakaalu loomingu ja pragmaatilisuse vahel.

Vincenzo Candiano lugu on aga teistsugune. Sciclist (Ragusast) pärit 33-aastane kokk on Sitsiilia köögi vaieldamatu tipu Corrado Assenza üks lemmikuid. Ragusa Iblas asuva Locanda Don Serafino patroon Candiano on ka kuulsal Ciccio Sultano majanaaber. Michelini tähe laureaat pole küll olnud praktikant köögimaailma tippude käe all, kuid nimetab oma õpetajateks uhkusega enda vanaemasid ja tädisid.

Pärast koostöö alustamist Shanghai Ritziga on Candianost saanud Lõuna-Itaalia üks lootusrikkamaid noorkokkasid, kes on traditsioonilise köögi rahvusvahelisel viisil tõlgendamise tööpoolest naelapea pihta tabanud. Tema värsked spagetid tindikala, ricotta ja merisiilikutega on kinnitanud, et ta on võimeline suurteks kulinaarseteks tegudeks, nagu tippkokkadele omane.

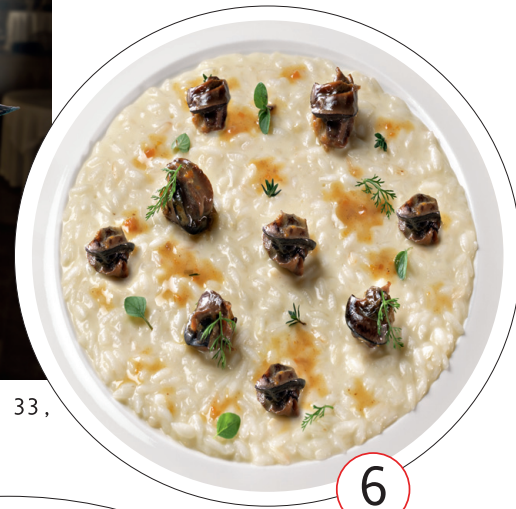


Simone Aprile



Sitsiilia kokk VINCENZO CANDIANO, 33, Ragusa Iblas asuvas lokaalis Locanda Den Serafino.

**Juurte juurde**  
- iseõppinud Candiano, ühe täärni Michelin, tunneb õigusega oma juurte üle uhkust ja nimetab õpetajateks oma vanaemasid ja tädisid.



6



7

6. RISOTTO Lomellina tigudega.

7. RAGUSANO EESLI TARTAR. Õlle-zabaglione rohke rohelisega ning porgandi- ja kartulikrõpsudega.

8. SIDRUNI-PURUKOOK apelisiniõlist chantilly-kreemi, jaanikaunamee tagliatelle'de ja hurmaakastmega.

8

