



N. 13  
5 aprile 2005  
Italia € 1,80  
Gioia +  
Goiacasa  
Italia € 1

GIOIA  
1€

5 0 0 1 3 >  
9 770017 006005

# Cosa è di nuovo?

Mode, miti, gossip, news di primavera

# 90 Tutti pazzi per l'alta cucina



Fare un salto di qualità: dalla buona cucina a quella alta. Ambizione non solo di chef che puntano alle stelle (nel senso di Michelin), ma anche di amanti della tavola doc e cuochi dilettanti che vogliono strappare applausi nei convivii domestici. Qualche esempio: a Roma, "A tavola con lo chef" propone corsi che danno la possibilità di avere come docente Antonio Sciullo ([www.atavolaconlochef.it](http://www.atavolaconlochef.it)). A Parma, Academia Barilla organizza corsi serali per appassionati anche stranieri ([www.academia.barilla.it](http://www.academia.barilla.it)). A Milano, Sergio Mei del Four Sea-

sons ha in progetto corsi per future spose (tel. 02/77088). Parallelamente, l'alta cucina va forte anche fuori casa. Prenotatissimo il locale di Davide Oldani, sous chef con Gualtiero Marchesi e poi chef presso uno dei più noti ristoranti milanesi, "Giannino". Oldani ha aperto qualche mese fa il "D'O", alle porte di Milano, dove si mangia a 32 euro la sera, la metà a mezzogiorno. La formula: prodotto fresco e comune elevato a grande piatto. Una delle specialità tipo: la cipolla caramellata con salsa di Parmigiano. Sempre cipolla è, ma d'autore. C.H.