

PASQUA “MUSIC-GOURMET”: il Re del Cioccolato incontra Beethoven

di Cesare Zucca

For the English version click [here](#)



Pasqua in arrivo: musica e cioccolato non sono mai stati così vicini!

Auditorium Milano, il Maestro **Ruben Jais** dirige l'Orchestra Sinfonica di Milano nell'esecuzione della meravigliosa Sinfonia N. 7 di Beethoven osando un'insolito esperimento, un'esperienza "sinestetica" accosta 'ascolto della musica alla degustazione di **quattro praline** (una dedicata a ciascun movimento della sinfonia), studiate e create appositamente dall'illustre Maitre Chocolatier **Ernst Knam**, già Maestro Pasticcere da Gualtiero Marchesi, e stupefacente interprete del cioccolato, attraverso capolavori dolci e salati, abbinati a spezie , frutta e... musica.



I concerti da gustare, gli appuntamenti nati dalla partnership tra l'Orchestra Sinfonica di Milano e lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam

Pasqua a tavola: sinonimo di sereni weekend che inneggiano alla pace, alla serenità e all'allegria delle tavolate pasquali dove vengono serviti i piatti della tradizione: dall'agnello ai dolci tipici come colombe, pastiere, cassate e cantucci, alle specialità regionali come la genovese torta pasqualina, il casatiello napoletano, l'impanata ragusana . Dovunque, dal Nord e al Sud, il vero protagonista è l'iconico uovo di cioccolato.



Knam, il "Re del Cioccolato" ha il suo regno a Milano in Via Anfossi, dove si trovano i suoi 4 laboratori, la scuola di pasticceria e i suoi negozi.

Dopo aver assistito all'affascinate performance all'Auditorium, l'ho incontrato per una piacevolissima intervista.



Ernst Knam

Buongiorno Ernst, ci parla della sua accoppiata “Musica & Cioccolato”?

Ho voluto “spiegare” la Settima Sinfonia di Beethoven con quattro praline di cioccolato il cui ripieno voleva descrivere le sensazioni dei quattro movimenti della sinfonia.



Symphony No.7, 2nd Movement

Beethoven's M.M. $\text{♩} = 76$ Allegretto
For Piano Trio, Op. 90

L.v.Beethoven
arr. Barbara Annas

© 2013-2017
Please make sure that all these players enter their own copies from Sheet Music Plus!

Perché ha chiamato “Coccole” la pralina che commenta il famoso “Secondo Movimento” ampiamente usato al cinema in momenti drammatici, come il funerale di Ludwig o il discorso di Re Giorgio VI ?

Ho voluto sottolineare quella drammaticità partendo dal colore del cioccolato. E' l'unica pralina di colore nero, mentre le altre sono rallegrate da grafiche e screziature. L'ho voluta chiamare “coccola” perché penso che anche nei momenti più drammatici della nostra vita ci sia sempre bisogno di una coccola di conforto da parte di chi ci vuole bene. Così come nella tradizione tedesca dopo un funerale, ci si ritrova al ristorante per mangiare tutti insieme e ricordare in maniera affettuosa la persona che ci ha lasciato perché la vita va avanti.



Le praline “musicali” di Knam, per “gustare” al meglio la Settima Sinfonia di Beethoven

Ricorda il suo primo dolce?

Certo, il mio primo tiramisù fatto a casa, avevo 10 anni e poi i biscotti, mia mamma era un'esperta ne conosceva almeno 50 tipologie diverse. Ricordo che nella cittadina dove abitavo, le persone iniziavano a preparare i biscotti fino dalla fine di Novembre, per conservarli fino alle Festività Natalizie.



Quando è scattata la scintilla professionale?

Volevo diventare ornitologo e mio papà .che era un fioraio, mi aveva costruito una grande voliera che conteneva più di 200 uccellini africani e australiani, Ben presto ho capito che quando si hanno degli animali da accudire, diventa complicato viaggiare, quindi ho regalato tutto a mio fratello ho cominciato a meditare su cosa avrei potuto fare. Mi ha aiutato mamma, che mi ha suggerito la carriera di pasticciere così' (ride) avremmo potuto avere sempre un dolce per la domenica.. Una nota pasticceria sul Lago di Costanza mi ha assunto come apprendista: è nato tutto d lì.



E se non fossi diventato pasticciere?

Forse un gioielliere, visto che mi piace creare piccole creazioni di gioielleria, per esempio i gioielli per mia moglie li disegno io e penso di avere una buona mano e un'ampia fantasia.

C'è un dolce che mangia solo se preparato da un'altra persona?

Sì, la torta "Foresta Nera" di Frau Hildebrandt, la mia tata. Era una torta altissima che Frau preparava per il mio compleanno e di cui ne mangiavo metà... Frau mi ha dato la ricetta, ma devo ammettere che non sono riuscito mai a farla uguale alla sua...



La sua colomba pasquale?

(ride) Eccola, e' atterrata qui, dopo circa 36 ore di levitazione, niente di artificiale, arance siciliane fresche, limone fresco, vaniglia di Tahit, ha riposato incartata per una notte incartata e normalmente dopo 4/6 giorni è perfetta.

Può essere messa nel congelatore ?

Assolutamente no, la colomba va tagliata e mangiata, al limite può restare qualche giorno nel suo sacchetto ben chiuso, evitando l'aria che la rinsecchisce



Arriva la Pasqua: le tue nuove uova di cioccolato?

Ogni anno abbiamo un tema quest'anno è la natura:

sensibilizzare il riscaldamento globale e ho sottolineato la devastante mancanza di pioggia creando un uovo " senza colori" L'ho chiamato **Multichocolate** e, usando la "brush technique", l' ho spennellato con le sfumature tipiche del cioccolato bianco, al latte e fondente. L' **uovo bonsai** rappresenta un elogio alla bellezza della vita. Dall'uovo, realizzato in cioccolato Perù Pachiza 70% grattato effetto legno, fiorisce prorompente un bonsai con foglioline in pasta di zucchero



Le uova " Multichocolate" e "Bonsai"

E tanti buffi animali...

Si, l'uovo lumaca, l'uovo ape, l'uovo pecorella dal mantello di cocco. Sono gli amici in di un mondo perfetto per i bambini ma devo dire anche per noi grandi, visto che è bello rimanere bambini



E poi c'è l'uovo "Sedere"...

L'idea mi è venuta da una mostra di Fernando Botero e dalla sedia di Fabio Novembre, due artisti che amo molto. Se lo capovolgi diventa un cuore, infatti dietro all'uovo c'è un progetto benefico: infatti è una tiratura limitata e numerata i cui ricavati andranno agli amici della Fondazione TOG che offre cure gratuite ad oltre 100 bambini e ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche.



Gli ironici "lati B" dell'uovo che capovolto diventa un cuore

Ottima causa, ma una forma, beh un po' insolita... Qualche polemica?

Eccome... Anche in famiglia: FrauKnam mi ha detto che si sarebbe dissociata dal nome, ah per chi non sapesse FrauKnam è mia moglie, **Alessandra**, con la quale lavoro e condivido tutto.

Cosa mi racconta di Alessandr Mion, sua moglie?

Alessandra è diventata la mia assistente-apprendista durante il lockdown e ho scoperto di avere in casa una futura pasticciera di tutto rispetto.

Insieme abbiamo fatto tante cose: siamo stati giudici nel programma TV Dolce Quiz condotto da Alessandro Greco, abbiamo condotto la Rubrica Dolceria nello show I Fatti Vostri.



Ultimamente Alessandra...pardon **FrauKnam**, ha aperto la sua pasticceria qui accanto curandone l'indirizzo molto femminile: tenere paperelle e coniglietti, macaroon mignon dalle tonalità dal rosa al magenta, praline e un paradiso di bigneè dolci e salati, dai gusti più tradizionali come zabaione e crema pasticciera, a insolite proposte alla frutta,

come mango e frutto della passione oppure albicocca e timo, fino a bignè salati come tonno e capperi o mela e gorgonzola.



Le creazioni di Frau Knam

Le vostre mete preferite?

Siamo innamorati del Giappone, dove ho lavorato a Tokyo, Kyoto e Osaka.

Sono un seguace della teoria del “ far viaggiare senza muoversi” nel senso che quando un cliente viene in pasticceria, è bello portarlo altrove e basta un assaggio, chiudere gli occhi e buon viaggio...



Un viaggio che le è rimasto nel cuore?

Sono più di uno... tra i tanti il Canada quando la delegazione del Quebec Italia mi ha invitato a visitare la provincia del Canada e a scoprire lo sciroppo d'acero, simbolo del Paese , Poi Montreal, dove ho soggiornato all'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), una delle più importanti istituzioni nell'ambito dell'insegnamento eno-gastronomico in Canada e ho tenuto una masterclass davanti a professori e alunni della École hôtelière de la Montérégie.



Knam In Canada

So che si è innamorato del Perù... mi racconta?

Nel 2018 l'ufficio commerciale del Perù in Italia mi ha invitato a scoprire le sue varie tipologie di piantagioni di cacao dalla raccolta alla sua lavorazione. Ho visitato molte città: **Tarapoto**, dove ha sede l'Istituto di Colture Tropicali e l'azienda Tesoro Amazónico, **Juanjuì** con la sua cooperativa Acopagro e la Nativos Chocolate: che regala l'importanza di toccare, vedere, sentire e odorare in prima persona questo elemento, che io considero cardine della mia pasticceria .



Knem in Perù

A **Lima** ho incontrato la grande cucina peruviana e i suoi protagonisti, tra cui **Mitsuharu Micha Tsumura, Astrid e Gaston e Virgilio Martinez** il cui Centro di Ricerca studia come utilizzare e indagare le proprietà degli ingredienti e degli elementi tipicamente peruviani, in un ambiente quanto mai favorevole alla loro coltivazione e prosperazione, quasi incontaminato, poi ancora **Cusco** e naturalmente non poteva poi mancare la visita al **Machu Picchu**, una delle 7meraviglie del mondo.meraviglie del mondo e simbolo del Perù.



Che cosa rende il Perù un Paese così favorevole a coltivazioni

e prodotti particolari? Sicuramente la biodiversità e i tanti diversi contesti che si avvicinano all'interno dei suoi confini. Il perù è stata un'esperienza che ha molto segnato il mio lavoro, che ho voluto raccontare nel libro, "La mia storia con il cioccolato", che raccoglie la storia del "Cibo degli dei" e 70 ricette inedite di torte che hanno come base questo elemento.



Ernst, cosa significa per lei il cioccolato?

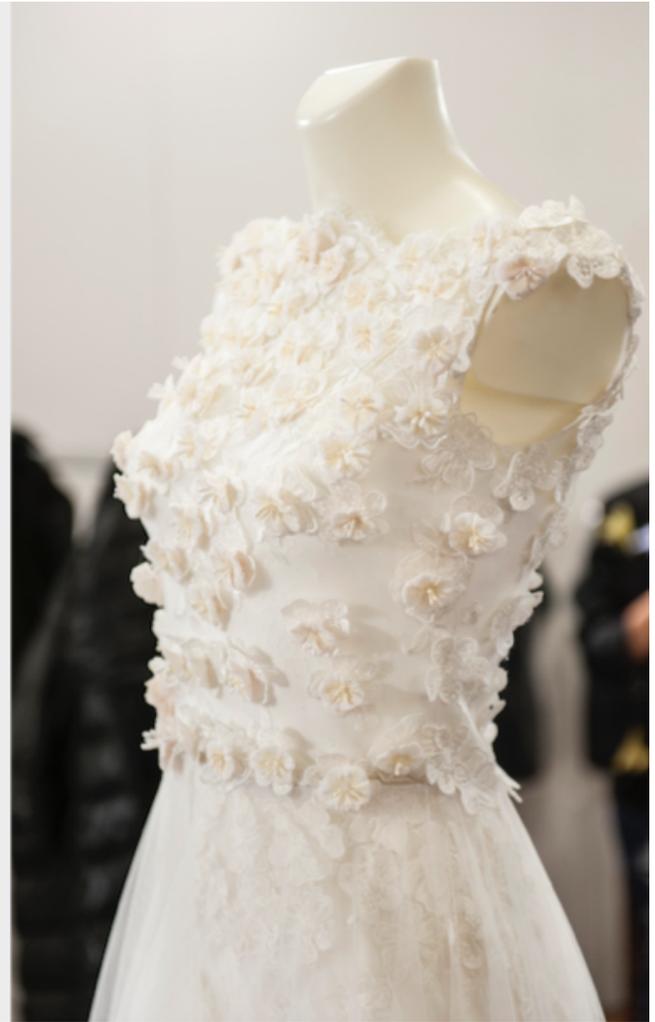
Il tutto! Il cioccolato è l'unica materia prima al mondo con una lavorazione a 365°. Permette di essere morbido, liquido, in polvere, caldo, freddo. Può passare attraverso la cucina salata oppure essere dolce, posso fare una scultura se non mi piace la faccio sciogliere.



In uno dei laboratori Knam, nascono le uova tendenza della Pasqua 2023 . le uova decorate solo con i tre colori del cioccolato per un effetto astratto o Pollock

Insomma, “chocolate everytime, everywhere” parodiando il film dell’Oscar ...

(ride) Certo, diventa perfino elemento moda, tempo fa a un Salone del Cioccolato, ho creato un abito da sposa con fiori, ricami, orecchini e bouquet di cioccolato bianco... è stato accolto da un applauso fragoroso ed è stata una bella soddisfazione.



L'abito da sposa di Knam, con fiori, ricami, orecchini e bouquet di cioccolato bianco

Maestro, posso chiederle una ricetta (non troppo difficile...) per i nostri lettori? Certamente, una ricetta con pochi ingredienti che tutti possono fare, basta leggere attentamente. Una torta che chiamerei Perù, fatta con solo due ingredienti su una base di pan di Spagna senza glutine decorata con lamponi freschi.

Grazie e un' ultima domanda: un suo pensiero sul cioccolato?
Se in paradiso non c'è il cioccolato... io non ci vado!

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI



Per la mousse al cioccolato fondente:

200 g cioccolato fondente

400 ml panna di soia semi montata

In una bowl unite la panna con il cioccolato e create la mousse.

Per la marquise

100 g tuorli

100 g zucchero a velo

225 g albumi

200 g zucchero a velo

90 g cacao amaro

30 g fecola di patate

QB. zucchero semolato per spolverizzare

Preparazione

Con una frusta sbattete i tuorli con 100 g di zucchero a velo e, in una ciotola a parte, montate a neve ferma gli albumi assieme ai restanti 200 g di zucchero a velo. Unite i due composti; setacciate la fecola ed il cacao ed aggiungeteli al composto mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare i bianchi. Su una placca foderata di carta da forno, versate la marquise ad uno spessore di 5 mm circa. Infornate per 10-12 minuti a 200°C; trascorso questo tempo togliete la marquise dal forno e

spolverizzate immediatamente la superficie con zucchero semolato.

Per la decorazione:

q.b. codette di cioccolato

q.b. lamponi freschi

Gelatina neutra

Assemblaggio:

In un anello di diametro 22-24 cm disponete il disco di marquise, versate la mousse al cioccolato fondente e livellate bene la superficie. Mettete la torta in frigorifero per circa 2 ore. Togliete la torta dal frigorifero, rimuovete l'anello e ricoprite i bordi della torta con la granella di cioccolato. Ricoprite la superficie con della gelatina neutra e decorate con lamponi freschi.



© Francesco Mion

BUONA PASQUA !

INFO

Knam

Frau Knam

Bignè di FrauKnam

Auditorium di Milano



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile 'Turista non Turista'

For the English version Click *Next* >

EASTER "MUSIC-GOURMET": the King of Chocolate meets Beethoven



Le praline “musicali” di Knam, per “gustare” al meglio la Settima Sinfonia di Beethoven

Knam’s “musical” pralines, to better “taste” Beethoven’s Seventh Symphony

Easter is coming: music and chocolate have never been so close!

Auditorium Milano, Maestro Ruben Jais conducts the Milan Symphony Orchestra in the performance of Beethoven’s marvelous Symphony No. 7, daring an unusual experiment, a “synesthetic” experience combining listening to music with tasting four pralines (one dedicated each movement of the symphony), specially studied and created by the illustrious Maitre Chocolatier Ernst Knam, former Master Pastry Chef at Gualtiero Marchesi, and astonishing interpreter of chocolate, through sweet and savory masterpieces, combined with spices, fruit and... music.



I concerti da gustare, gli appuntamenti nati dalla partnership tra l'Orchestra Sinfonica di Milano e lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam

CONCERTS & TASTE, the events born from the partnership between the Milan Symphony Orchestra and the Chef and Maître Chocolatier Ernst Knam

Easter at the table: synonymous with peaceful weekends that praise the peace, serenity and joy of the Easter tables where traditional dishes are served: from lamb to typical desserts such as colombe, pastiere, cassata and cantucci, to regional specialties such as the Genoese cake pasqualina, the Neapolitan casatiello, the ragusana breadcrumbs . Everywhere, from the North to the South, the real protagonist is the iconic chocolate egg.



© Cesare Zucca

The Italian King of Chocolate "has his kingdom in Milan in Via Anfossi, where his 4 laboratories, the pastry school and his shops are located.

After attending the fascinating performance at the Auditorium, I met him for a very pleasant interview.



Ernst Knam

Hello Ernst, can you tell us about his combination of “Music & Chocolate”?

I wanted to “explain” Beethoven’s Seventh Symphony with four chocolate pralines whose filling was intended to describe the sensations of the symphony’s four movements.



Symphony No.7, 2nd Movement

Beethoven's M.M. $\text{♩} = 76$ Allegretto
For Piano Trio, Op. 90

L.v.Beethoven
arr. Barbara Annas

© 2012 DMI7
Please make sure that all these players order their own copies from Sheet Music Plus!

Why did he call the praline that comments on the famous “Second Movement” widely used in cinema in dramatic moments, such as Ludwig’s funeral or King George VI’s speech, “Coccole” (Cuddles)?

I wanted to underline that drama starting from the color of the chocolate.

It is the only black praline, while the others are enlivened by graphics and streaks. I wanted to call it “cuddle” because I think that even in the most dramatic moments of our lives there is always a need for a comforting cuddle from those who love us. As in the German tradition, after a funeral, we meet at the restaurant to eat all together and affectionately remember the person who left us because life goes on.



Do you remember your first cake?

Sure, my first home-made tiramisu, I was 10 and then biscuits, my mum was an expert, she knew at least 50 different types. I remember that in the town where I lived, people started making biscuits from the end of November, to keep them until the Christmas holidays.

When did the professional spark strike?

I wanted to become an ornithologist and my dad, who was a florist, had built me a large aviary that contained more than 200 African and Australian birds. I soon realized that when you have animals to look after, it becomes complicated to travel, so I gave everything to my brother I began to ponder what I could do. Mum helped me, who suggested a career as a pastry chef so (laughs) we could always have a dessert for Sunday... A well-known pastry shop on Lake Constance hired me as an apprentice: it all started from there.



What if I hadn't become a pastry chef?

Maybe a jeweler, as I like to create small jewelry creations, for example I design the jewelry for my wife and I think I have a good hand and a large imagination.

Is there a dessert that you only eat if prepared by another person?

Yes, the "Black Forest" cake by Frau Hildebrandt, my nanny. It was a very high cake that Frau prepared for my birthday and of which I ate half ... Frau gave me the recipe, but I must admit that I have never been able to make it the same as hers...

What about your Easter "colomba" (dove) ?

(laughs) Here it is, it landed here, after about 36 hours of levitation, nothing artificial, fresh Sicilian oranges, fresh lemon, Tahit vanilla, it rested wrapped up for one night and normally after 4/6 days it is perfect.

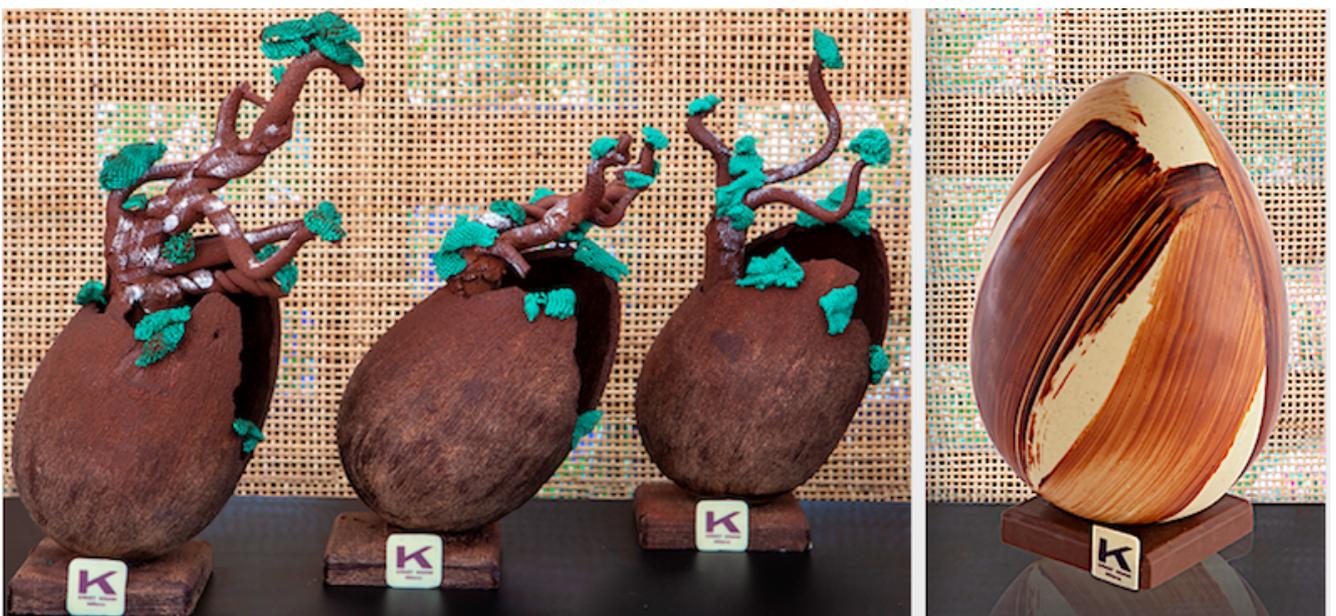
Can it be keep it in the freezer?

Absolutely not, the dove must be cut and eaten, at the very least it can remain for a few days in its tightly closed bag, avoiding the air that dries it up



Easter is coming: can you tell me something about new chocolate eggs?

Every year we have a theme this year it's nature: raising awareness of global warming and I underlined the devastating lack of rain by creating a "colorless" egg I called it Multichocolate and, using the "brush technique", I brushed it with the typical nuances of white, milk and dark chocolate. The bonsai egg represents a praise to the beauty of life. From the egg, made in 70% Peru Pachiza chocolate scratched with a wood effect, a bonsai with sugar paste leaves bursts forth



Le uova " Multichocolate" e "Bonsai"

And so many funny animals...

Yes, the snail egg, the bee egg, the sheep egg with a coconut coat. They are friends in a world that is perfect for children, but I must also say for us grown-ups, since it's nice to remain children



And then there is the egg "Butt"...

The idea came to me from an exhibition by Fernando Botero and from Fabio Novembre's chair, two artists that I love very much. If you turn it upside down it becomes a heart, in fact behind the egg there is a charity project: in fact it is a limited and numbered edition whose proceeds will go to the friends of the TOG Foundation which offers free treatment to over 100 children and young people suffering from serious neurological pathologies .



Gli ironici “lati B ” dell’uovo che capovolto diventa un cuore

The ironic “B sides” of the egg that turns upside down into a heart

Great cause, but that shape, well, it is a little bit unusual... Any controversy?

Here I am.... Even in the family: FrauKnam told me that she would dissociate herself from her name, ah for those who don't know FrauKnam is my wife, Alessandra, with whom I work and I share everything.

What can you tell me about your wife, Alessandr Mion?

Alessandra became my assistant-apprentice during the lockdown and I discovered that I had a respectable future pastry chef at home.

We have done many things together: we have been judges in the TV program Dolce Quiz presented by Alessandro Greco, we have presented the Dolceria Show in the TV show I Fatti Vostri.



Alessandra Mion “FrauKnam”

Recently Alessandra... sorry FrauKnam, opened her pastry shop next door, taking care of its very feminine address: tender ducks and bunnies, mignon macarons in shades from pink to magenta, pralines and a paradise of sweet and savory cream puffs, with more traditional flavors such as eggnog and custard, to unusual fruit dishes, such as mango and passion fruit or apricot and thyme, up to savory cream puffs such as tuna and capers or apple and gorgonzola.



Le creazioni di Frau Knam

Frau Knam's creations

Your favorite destinations?

We are in love with Japan, where I have worked in Tokyo, Kyoto and Osaka.

I am a follower of the theory of "making travel without moving" in the sense that when a customer comes to the pastry shop, it is nice to take him elsewhere and a taste is enough, close your eyes and "have a good trip ..."

A journey that has remained in your heart?

I am more than one... among many Canada when the delegation from Quebec Italy invited me to visit the province of Canada and to discover maple syrup, the symbol of the country , Then Montreal, where I stayed at the Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), one of the most important institutions in the field of food and wine education in Canada and I held a masterclass in front of professors and students of the École hôtelière de la Montérégie.



Knam In Canada

I know you fell in love with Peru... can you tell me little more about it?

In 2018 the commercial office of Peru in Italy invited me to discover its various types of cocoa plantations from harvesting to its processing. I have visited many cities: Tarapoto, where the Institute of Tropical Crops and the Tesoro Amazónico company are located, Juanjuì with its Acopagro cooperative and Nativos Chocolate: which offers the importance of touching, seeing, hearing and smelling firsthand this element, which I consider the cornerstone of my pastry.



Knám in Perù

In Lima I met the great Peruvian cuisine and its protagonists, including Mitsuharu Micha Tsumura, Astrid and Gaston and Virgilio Martinez whose Research Center studies how to use and investigate the properties of typically Peruvian ingredients and elements, in a very favorable environment to their cultivation and prosperity, almost uncontaminated, then again Cusco and of course a visit to Machu Picchu, one of the 7 wonders of the world and symbol of Peru, could not be missed.



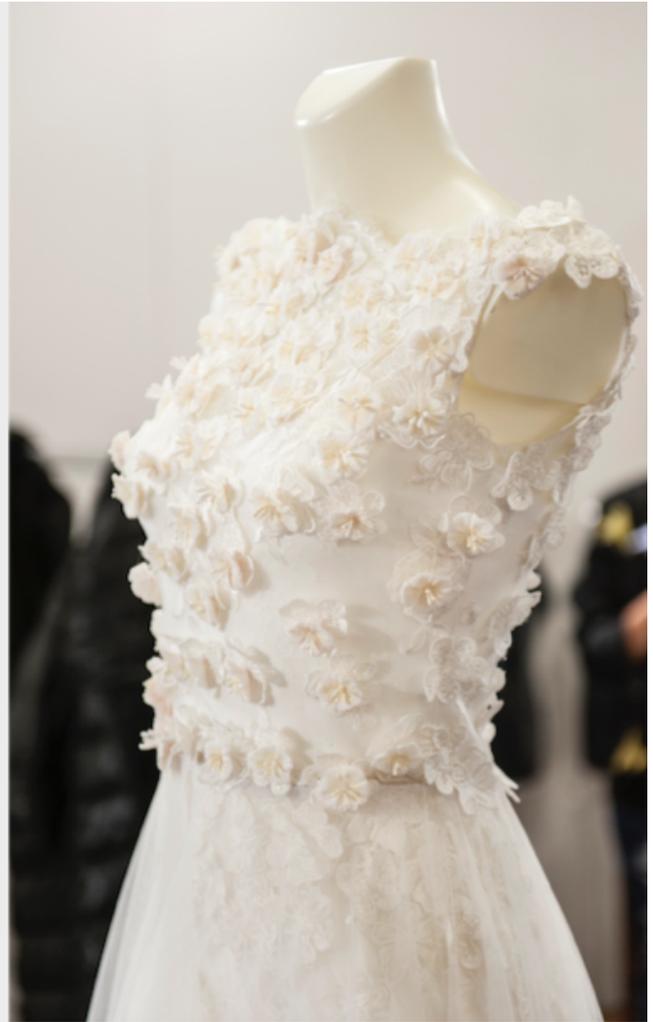
What makes Peru such a favorable country for particular crops and products?

Definitely biodiversity and the many different contexts that alternate within its borders. Peru has been an experience that has greatly marked my work, which I wanted to tell in the book, "My story with chocolate", which collects the story of the "Food of the Gods" and 70 unpublished recipes for cakes that have base this element.



Ernst, what does chocolate mean to you?

The whole! Chocolate is the only raw material in the world with a 365° process. allows it to be soft, liquid, powder, hot, cold. It can go through the savory cuisine or be sweet, I can make a sculpture if I don't like it, I'll melt it. It even becomes a fashion element, some time ago at a Chocolate Salon, I created a wedding dress with flowers, embroideries, earrings and a white chocolate bouquet... it was greeted by thunderous applause and it was a great satisfaction.



L'abito da sposa di Knam, ccon fiori, ricami, orecchini e bouquet di cioccolato bianco

Knam's wedding dress, with flowers, embroidery, earrings and a white chocolate bouquet

Maestro, can I ask you for a recipe (not too difficult...) for our readers?

Certainly, here' s a recipe with few ingredients that everyone can make, just read carefully. A cake I would call Peru, made with only two ingredients on a gluten-free sponge base decorated with fresh raspberries.

Thank you and one last question: any thoughts on chocolate from you?

If there is no chocolate in heaven... I'm not going there!

DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE



For the dark chocolate mousse:

200 g dark chocolate

400 ml semi-whipped soy cream

In a bowl, combine the cream with the chocolate and create the mousse.

For the marquise

100 g yolks

100 g icing sugar

225 g egg whites

200 g icing sugar

90 g bitter cocoa

30 g potato starch

QB. granulated sugar for dusting

Preparation

With a whisk, beat the egg yolks with 100 g of icing sugar and, in a separate bowl, whip the egg whites until stiff together with the remaining 200 g of icing sugar. Combine the two compounds; sift the starch and cocoa and add them to the mixture, stirring gently with movements from bottom to top so as not to disassemble the whites. On a baking sheet lined with baking paper, pour the marquise to a thickness of about 5 mm. Bake for 10-12 minutes at 200°C; after this time, remove the marquise from the oven and immediately sprinkle the surface

with granulated sugar.

For decoration:

to taste chocolate sprinkles

to taste fresh raspberries

Neutral jelly

Assembly:

Arrange the marquise disc in a 22-24 cm diameter ring, pour the dark chocolate mousse and level the surface well. Put the cake in the refrigerator for about 2 hours. Remove the cake from the refrigerator, remove the ring and coat the edges of the cake with the chocolate chips. Cover the surface with neutral jelly and decorate with fresh raspberries.



© Francesco Mion

INFO

Knam

Frau Knam

Bignè di FrauKnam

Auditorium di Milano



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.

Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interview top chefs from all over the world, 'steals' their recipes in a " non touristy tourist " style