Renè Frank: un menu tutto e solo di dolci. Scoprite il ‘dessert dinner’ di CODA (italian and english version)

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Ghiotti di dolci? Ecco un posto che fa per voi.

A Berlino sta furoreggiando l’esclusivo **CODA** (2 Stelle Michelin), dove viene servita una ‘ cena-dessert’ ‘ le cui portate sono TUTTE dolci, Un’esperienza unica e nuova, anche per me. Ogni piatto è accompagnato un un vino-liquore-bevanda ad hoc. Chef **Renè Frank** ha creato un menu, che trae ispirazione dalla cucina irachena con qua e là citazioni internazionali.



Si inizia con un pomodoro giallo con ceci e limone, seguito da un dessert all’anguria. con olive taggiasche e alghe, per coninuare con un waffle allo yogurt e latte d soya con kiwi e lampone, Il palato indaga, i sensi perfino un fico alla griglia con un sugo di nocciole del Piemonte e ….acciuga. Ingredienti cosi diversi tra di oro, ma che che sorprendemente si accoppiano deliziosamente, osando un interesant matrimonio tra dolce e salato.



Quando ti è venuta questa idea?

L’idea di aprire CODA è avvenuta quattro anni fa. All’inizio volevamo fare semplicemente un bar specializzato nei dolci, dalla qualità eccellente e dai prezzi modici. Poi il quartiere , e anche noi , ci siamo evololuti ed è arrivato CODA, un ristorante con un menu che prevede solo dolci , dall’antipasto …al caffè.



Ci siamo ispirati al termine ‘coda’ inteso come la coda musicale che è praticamente il finale di una composizione, così come il dolce è generalmente servito alla fine di una cena.



Diamo molta importanza a alla reazione del corpo a un cibo specifico, quasi una ricerca medica. Dopo una cena da noi dovrai uscire soddisfatto, ben nutrito, nè troppo ‘zuccheroso’, nè ubriaco.



Primo ricordo a tu per tu con un dolce?

Quando curiosavo mia nonna Liselotte mentre preparava il suo strudel. Ne ero così affascinato da volerla aiutare a stendere la pasta. ma… ero troppo piccolino per arrivare sul piano della cucina e dovevo montare su uno sgabello….



Quando hai deciso di dedicarti alla ristorazione?
Fin da piccolo, mi sono sempre detto ‘da grande farò il cuoco oppure il commissario…




Parliamo di weekend. Dove ami trascorrerlo?
Finalmente a casa, con la mia ragazza e cucinare, cosa che non succede spesso.
Cucinerei qualcosa di molto semplice e basico anche perché le stranezze e le soluzioni più insolite…le lascio a CODA.

Curiosi di conoscere la super ricetta di Renè?

Basta cliccare su *Next*>.… e preparatevi a un’impresa non facile ma dolcissima…

RISO / CACAO / BONITO



20 porzioni

Light Chocolate Mousse

360 □□g latte di soia (in alternativa latte intero) 0,8 g farina di semi di carrube bio 0,8 g agar biologico 175 g pasta 100% cacao 225 g sciroppo d’acero ambrato 320 g 10 albumi grandi Un pizzico di sale Una punta di coltello di acido tartarico

Per Spruzzatura

200 g di massa di cacao 100% 100 g di burro di cacao biologico

Amazake:

200 g di riso a grani corti 1000 g di acqua filtrata 300 g di riso koji essiccato Amazake Ice Cream: 350 g di amazake fresco, 120 g di latte di soia 175 g di latte di cocco (almeno 21% grasso) 1 g sale

Rice Crackers:

250 g di riso a grani corti 1800 g di acqua, 9 g di sale

Anacardi caramellati:

100 g di anacardi 25 g di sciroppo d’acero Katsuobushi Latte

di anacardi: 450 g di acqua 75 g di salsa di soia bianca 6 g di katsuobushi (fiocchi di bonito) 210 g di semi di anacardi 0,5 g di sale

Mousse al cioccolato

1. Bollire il latte con la farina di semi di carrube e agar per un minuto, quindi versare sopra la massa di cacao e mescolare caldo. La temperatura ideale della miscela base è di poco inferiore ai 40 ° C. 2. Riscaldare lo sciroppo d'acero come una meringa italiana, ma solo a 112 ° C. 3. Montare l'albume fresco con il pizzico di sale e l'acido tartarico (il tartaro stabilizza la proteina ed evita che si ribalti.) Ora adagia lo sciroppo d'acero negli albumi leggermente sbattuti e sbatti per circa 2 minuti fino a quando gli albumi sono quasi freddi. 4. Ripiegare gli albumi montati a neve sotto la base di cioccolato ancora calda. Versare negli stampini e congelare. 5. Per la spruzzatura, riscaldare la massa di cacao e il burro di cacao a 45 ° C e spruzzare la mousse congelata con una pistola a spruzzo alimentare. 6. Scongelare completamente prima di servire.

Amazake

1. Preparate il riso lavato con acqua e fatelo cuocere coperto. Quindi bilanciare la perdita di liquido in modo che il riso cotto pesa nuovamente 1200 g. 2. Raffreddare a 60 ° C, quindi aggiungere il riso koji essiccato. 3. Lasciar fermentare per ca. 16 ha 60 ° C nel disidratatore. 4. L'amazake finito può essere conservato in frigorifero fino a 5 giorni o addirittura congelato. Gelato Amazake 1. Mescolare l'amazake con latte di soia, latte di cocco e sale e congelare in una Pacojet o in una macchina per il gelato.

Cracker di riso

1. Lessare il riso una volta e cuocere a fuoco lento a bassa temperatura con il coperchio per 20 min. Alla fine del processo di cottura, la massa totale dovrebbe pesare 1400 g. Se necessario, aggiungere del liquido o continuare a bollire. 2. Passare il riso al setaccio, quindi stenderlo su un tappetino di silicone, cospargere con i chicchi di anacardi tritati e le fave di cacao spezzate e asciugare nel

disidratatore per una notte. 3. Sbuffare le fette di riso essiccate a 220 ° C in olio caldo. Lasciar gocciolare su carta assorbente.

Anacardi caramellati

1. Tostare leggermente gli anacardi in forno per 10 minuti a 135 ° C. 2. Lessare lo sciroppo d’acero in un pentolino, aggiungere gli anacardi e mescolare con calore fino a quando lo zucchero contenuto nello sciroppo d’acero non si cristallizza.

Latte di anacardi Katsuobushi

1. Tostare leggermente gli anacardi in forno per 10 minuti a 135 ° C. Mescolare insieme agli altri ingredienti in un mixer ad alte prestazioni (ad esempio Bimby) per 5 minuti e passare su un canovaccio

INFO
CODA

For the english version , just clic *Next>*

Are youa dessert-maniac ? Here is a place for you.
In Berlin, the exclusive **CODA** (2 Michelin Stars) is the talk of the town for its ‘dinner-dessert’,where the courses are ALL dsserts!
A unique and new experience, even for me. Each dish is accompanied by a wine-liqueur-drink. Chef **Renè Frank** has created a menu, which draws inspiration from Iraqi cuisine with international twists here and there.



It starts with a yellow tomato with chickpeas and lemon, followed by a watermelon dessert. with Taggiasca olives and seaweed, to continue with a yogurt and soy milk waffle with kiwi and raspberry, The palate investigates… the senses approve There is even a grilled fig with a Piedmont hazelnut sauce and …. anchovy

Amazing how Ingredients so different from each other are surprisingly matchingin a daring yet delicious marriage between sweet and savory.




THE INTERVIEW

When did you get this idea?

Four years ago. At first we just wanted to make a bar specializing in sweets of excellent quality and moderate prices. Then the neighborhood evolved and CODA became a restaurant with a menu that includes only desserts, from appetizers … to coffee. We were inspired by the term ‘coda’ intended as the musical coda which is practically the end of a composition, just as dessert is generally served at the end of a dinner. We give a lot of importance to the body’s reaction to a specific food, almost a medical research. After a dinner with us you will leave satisfied, well fed, not too ‘sugaryish’, nor drunk.



First memory face to face with a dessert?

When I was curious about my grandmother Liselotte while she was making her strudel.

I was so fascinated by her that I wanted to help her roll out the dough. but … I was too small to get to the kitchen counter and I had to get on a stool ….



When did you decide to dedicate yourself to catering?
From an early age, I have always said to myself ‘when I grow up I will be a cook or a police commissioner …’
Let’s talk about weekends. Where do you like to spend one?
Finally home, with my girlfriend and cooking, which doesn’t happen often.
I would cook something very simple and basic also because the oddities and the most unusual solutions … I leave them to CODA!



INFO
CODA

---

13 anni e non sentirli. Sperlonga, per “Sapori di Mare” 10 giorni di festa.

La 13esima edizione dall’8 al 18 settembre della kermesse dedicata al pesce azzurro e alla cultura del mare parte con molte novità. Menù speciali dai ristoratori locali, e spettacolo aereo con la pattuglia acrobatica “Blu Circe”.

10 giorni dedicati al **pesce azzurro** tra convegni, appuntamenti enogastronomici e cultura. "**Sapori di Mare**" per la sua 13esima edizione si prepara ad una lunga serie di eventi per celebrare le risorse locali a partire dal mare.

"***Negli ultimi anni la manifestazione è cresciuta, sia in termini generali che in termini di visitatori, confermando così la sua caratteristica fondamentale e cioè quella di rappresentare un momento di promozione turistico e culturale, ben lontana dall'idea di semplice sagra di paese***" ha detto il presidente di Sperlonga Turismo **Leone La Rocca**, che con la sua "Worldcompany" ha ideato ed organizzato l'evento. "***Le iniziative e le richieste sono tante e condensarle in soli 3-4 giorni era diventato complicato. E' per questo che per il 2016 abbiamo pensato di ampliare lo spazio temporale della manifestazione portandola a 10 giorni e usufruendo così di ben 2 week-end, accontentando così turisti ed operatori***"

Come sempre enogastronomia, prodotti agroalimentari dall'eccellenza locale e cultura del mare sono i temi al centro della manifestazione. Durante i 10 giorni dell'evento, **i ristoratori aderenti all'iniziativa** di "Sapori di Mare" riserveranno nel proprio menu grande spazio al **pesce azzurro,** mentre in piazza Fontana si susseguiranno degustazioni guidate ed abbinamenti specifici con vino e birra artigianale.

Sabato 10 settembre, l'ufficialità del **taglio del nastro** in **piazza Fontana** dove, già **da giovedì 8 e fino a domenica 18, si snoderà la parte fieristica** dell'evento con stand di enogastronomia, artigianato e prodotti locali. Alle 18,30 presso **Torre Truglia**, l'incontro "**Mare e benessere**", presenti le autorità locali ed esperti biologi e nutrizionisti.

Nei fine settimana **spettacoli e concerti** con la direzione artistica di **Spazio Blu Eventi**, mentre gli spazi espositivi della caratteristica **Torre Truglia**, organizzati dall'associazione "**Oltre il Mare"**, ospiteranno mostre d'arte ed incontri culturali.



Camera con vigna

Una volta tornati dalle vacanze e ripreso il lavoro, l'estate ci sembra proprio finita e attendiamo con entusiasmo l'autunno. È l'atmosfera che si crea, con quei colori rosso e giallo delle foglie, il vento leggero e le giornate che si accorciano, che ci attrae di questa stagione. Importante periodo anche nell'agricoltura: aprire la finestra e inebriare l'olfatto e lo sguardo di vigneti che accarezzano la campagna tra i colori ambrati e caldi dell'autunno. È il privilegio e la sensazione unica che si prova durante la stagione della vendemmia, fuori dal caos quotidiano, e dentro posti esclusivi in cui vivere una vacanza a contatto con la tradizione e con la vigna.

ANTICA CORTE PALLAVICINA – Polesine Parmense (PR)

Si può partecipare al rituale della raccolta dell'uva e poi degustare i rinomati vini dell'azienda all'**Antica Corte Pallavicina** di **Polesine Parmense** (PR), luogo di culto dell'enogastronomia italiana e della passione dei **fratelli Luciano e Massimo Spigaroli.** Nel territorio crescono secondo tradizione vigneti di Fortana del Taro, Fortanella, Tamburen, Rosso del Motto, Strologo, Fior Fiore di Fortana, Carlo Verdi.

Per chi vuole svegliarsi tra i profumi di vigneti i prezzi per il pernottamento al relais sono a partire da 260 euro a camera a notte.

Per informazioni: **Relais Antica Corte Pallavicina**

Strada del Palazzo Due Torri 3, 43010 Polesine Parmense (PR)

Tel. 0524936539

E-mail: relais@acpallavicina.com

Sito web: www.acpallavicina.com

ROMANTIK HOTEL TURM – Fiè allo Sciliar (Alpe di Siusi – BZ)

L'eccellenza e la sorpresa per il palato sono di casa al **Romantik Hotel Turm di Fiè allo Sciliar (BZ) tra le Dolomiti dell'Alpe di Siusi**. E' il regno dello chef StefanPramstrahler, che nell'hotel ospita preziose bottiglie in una esclusiva cantina di roccia. Sono il risultato della cura dei vigneti del **Maso Grottner** che con i suoi 800 anni di storia. Qui **Stefan e Kathi Pramstrahler** producono lo squisito vino Grottner, e particolari bottiglie di **Pinot Bianco Pica, Sauvignon Bubo, Gewürztraminer Tetrix e Pinot Nero Corax.**

Dal 9 al 16 ottobre 2016, si può partecipare ad una settimana dedicata alle gioie del palato: 7 notti camera doppia nella torre storica, aperitivo di benvenuto nella cantina nella roccia con Champagne, per 3 giorni gli ospiti possono scegliere fra il menu "Romantik" oppure il menu "1001 calorie"; e poi partecipare ad un corso da sommelier visitare la tenuta **vinicola Ansitz Waldgries**, degustare formaggi particolari, e prendere parte ad una passeggiata serale fino al **maso Front ad Aica di Fiè.** Nel pacchetto è compresa anche una cena con menu speciale al ristorante Jasmin a Chiusa (2 stelle Michelin), la cena di pesce del venerdì e la cena romantica con menu degustazione di sabato con 5 portate dalla **"Dispensa di Fié".**

Per informazioni: **Romantik Hotel Turm**

39050 Fiè allo Sciliar (BZ)

Tel. 0471725014

E-mail: turm@romantikhotels.com

Sito web: www.romantikhotels.com



ROMANTIK HOTEL OBERWIRT – Marlengo (BZ)

Immerso tra 4 ettari di vigneti e boschi in rovere, sullo scenario che abbraccia con un solo sguardo la vallata di **Merano**, la **Tenuta Eichenstein** è un luogo esclusivo in cui trascorrere una rilassante vacanza in vigna. Il **moderno maso** che custodisce una suite di 200 mq con vasca a vista, sauna a infrarossi e piscina esterna, nasce dalla passione di **Josef Waldner**, proprietario del **Romantik Hotel Oberwirt** di Marlengo (BZ). Vicino allo chalet, c'è l'enoteca in cui scoprire preziose bottiglie. La struttura è formata da tre

corpi autonomi ma collegati: **Cantina, Sala Degustazione e Chalet Eichenstein** con ampie vetrate che delineano un tutt'uno con la natura circostante. Prezzi da 330 euro al giorno per 2 persone per un soggiorno di 7 notti, da 380 euro per una vacanza di 4 notti, da 430 euro per 2 notti.

Per informazioni: **Romantik Hotel Oberwirt**

Marlengo-Merano (BZ)

Tel. 0473 222020

E-mail: info@oberwirt.com

Sito web: www.romantikhotels.com

Appuntamenti per deliziare il palato e la mente

Ecco tutti gli appuntamenti per questo **Weekend** che ci ha segnalato la nostra inviata speciale per **Milano** : **Alessandra Paltrinieri**, Personal Travel Coach presso Le Metirér(e) de l'Elegance.

Venerdì 24 gennaio

Ore 21.00: cena da **Acanto**

Acanto è il prestigioso ristorante dell'Hotel **Principe di Savoia.** Per il mese corrente l'executive chef **Fabrizio Cadei** ha ideato **Gennaio da principi**, un percorso gastronomico che celebra i sapori della stagione. Dal prelibato Culatello di Zibello, ai cansoncelli, all'ossobuco con risotto allo zafferano .

Sabato 25 gennaio

Ore 11.30: Visita alla **mostra Ecal** presso la **Galleria Sozzani**
Si tratta dell'esposizione delle migliori opere fotografiche della scuola Ecal di Losanna, una delle più prestigiose al mondo.

Ore 14.00: 'Momenti di Lombardia'
Da non perdere la mostra ospitata dal **Pirellone.** Consiste in pannelli costituiti da fotografie e parole che raccontano gli **ultimi 43 anni della storia della Regione** e i suoi intrecci con i principali avvenimenti nazionali e internazionali. I curatori hanno voluto una contestualizzazione storica per ogni legislatura con una foto emblematica di quel periodo che andasse al di là del contesto regionale : simbolo del 2013 sarà l'**Expo**. Infine, un ultimo pannello raccoglie una serie di altre immagini di spicco oltre alle foto dei 16 presidenti che hanno guidato il Consiglio regionale in questi ultimi 43 anni.
Ore 16.00: visita alla doppia mostra personale di **Marzia Piazzani** e **Veronica Menna** presso **Open Art** Milano
Altro evento da non perdere in quanto ultimo giorno dell'esposizione è la doppia mostra di queste due artiste premiate nelle sezioni di **PITTURA e SCULTURA** della quinta edizione del **ConCorso Buenos Aires**.
Si tratta dell'analisi del percorso artistco delle due giovani artiste, legate **all'Accademia di Belle Arti di Brera**, che seppur diverse per linguaggio, sono unite dal medesimo spirito artistico; la rappresentazione ritrattistica e l'introspezione dell'universo femminile.

Ore 21.00: cena **Tête-à-Tête a La Malmaison**
Sotto la sapiente guida di **Davide Lacerenza**, il locale ha pensato ad una proposta per le coppie: una cena a lume di candela degustando un plateau di crudité in cui troneggiano ostriche di Bretagna e Normandia, mandorle e tartufi di mare, clams mercenarie, coquilles Saint Jacques, boulot, cozze Bouchot, chele di granchio e percebes (crostacei molto rari

che crescono sulle scogliere della Galizia)
Infine, un'ultima segnalazione per la giornata di sabato. A partire dalle 09.30 e sino al tardo pomeriggio si potrà sapere tutto sull'olio alla **Olio Officina Food Festival**. Infatti, torna la tre giorni dedicata a questo nobile condimento; una giornata in cui sarà possibile assistere ai interessanti interventi e ottime degustazioni .Per il programma particolareggiato consultare il sito www.olioofficina.com

Domenica 26 gennaio

Ore 13:00 : il **brunch "naturale" da Ghea**

In un elegante contesto questo ristorante vegano propone uno sfizioso brunch. La formula prevede un piatto degustazione con due antipasti, un primo di pasta fresca e un secondo . Le proposte variano a seconda della stagione in piena armonia col ritmo della natura.

Ore 15:00: **Mostra palazzo Citterio duemilatredici presso la Triennale**

Questo Palazzo da quando fu acquistato per farne un prolungamento della vicina pinacoteca diventò un grande spazio vuoto ed inutilizzato. Oggi la volontà di recuperare questa location è presentata alla **Triennale** attraverso l'esposizione delle soluzioni proposte da 13 architetti di fama internazionale. Il bando prevedeva progetti focalizzati sullo scalone e sul giardino interno che sarà il collegamento con Brera attraverso l'orto botanico. Sicuramente un tassello fondamentale per il percorso ideato da **Expo 2015** che avrà tra le sue icone **6 capolavori** come Lo sposalizio della vergine di **Raffaello**, Il bacio di **Hayez**, La Pietà Rondanini di **Michelangelo**, Il Cenacolo di **Leonardo**, Il Quarto Stato di **Pellizza da Volpedo** e il concetto di spazio di **Fontana** .

INFORMAZIONI

Ecal Photography
Galleria Carla Sozzani, Corso Como, 10
Da sabato 11 gennaio fino al 9 febbraio

‘Momenti di Lombardia’
Grattacielo Pirelli, Piazza Duca d’Aosta,
Dal 16/12/2013 Al 26/01/2014

Doppia mostra personale di Marzia Piazzani e Veronica Menna
Open Art Milano, Corso Buenos Aires,77
Tel: 02 36525173
Orario: Da Lunedì a Sabato dalle 10:00 alle 19:00

Mostra palazzo Citterio duemilatredici
Triennale, Via Emilio Alemagna, 6
orario : Mart-dom 10.30-20.30;Giov fino alle 23.00
Dal 22/01/2014 al 16/02/2014

Olio Officina Food Festival(c/o Palazzo delle Stelline)
Corso Magenta, 61

DOVE MANGIARE

Ristorante Acanto (c/o Hotel Principe di Savoia), Piazza della Repubblica , 17
02 62302026

La Malmaison, Via Comune Antico, 27
Tel. 02 67101302

MENU TÊTE-À-TÊTE
Un plateau di mare per due con:12 ostriche,10 mandorle, 6 clams mercenarie, 2 coquilles Saint Jacques, 6 tartufi,12 boulot, 10 cozze Bouchot, 2 chele di granchio, 1 ciuffo di percebes
PREZZO: Euro 140 a coppia (Euro 70 a persona coperto incluso, beverage escluso)

Ghea , via Valenza,5
Tel. 02 58110980
Brunch a 18 euro bevande escluse