



Ilario con i colleghi e, a destra, lo chef titolare di Les Bacchanales, Christophe Dufau

ne scaturisce è un universo culinario dove frutta e verdura vengono declinate in tutte le loro molteplici sfaccettature, trasformandosi in incantevoli delizie per l'occhio e per il palato. Il menù del Bacchanales cambia ogni settimana per adattarsi al passare delle stagioni con un colorato trionfo di originali accostamenti: dagli asparagi bianchi, fieno e fiori di sambuco al formaggio di capra con Panforte Castelmagno e gelatina di prugne; dalle fragole con olio d'oliva e asparagi al rabarbaro con aceto e ricotta. Per non parlare dei carciofi viola farciti con foie gras e confettura di

noci fresche. E i consensi sono ampi. Su Tripadvisor Les Bacchanales si piazza al 12esimo posto su 71 ristoranti recensiti a Vence. «Bellissimo ristorante al primo piano di una villa con un bel giardino decorato da numerose opere d'arte. Servizio gentilissimo e molto professionale, cucina creativa, piatti curati e deliziosi. Prezzo corretto tenendo conto dell'elevata qualità», scrive Paolo da Locarno. «La cucina merita un plauso. Materie prime fresche ed eccezionali, una esplosione di sapori da fuochi d'artificio e un equilibrio davvero superbo. Molte delle verdure e frutta giungono dall'orto e frutteto adiacente, ma è sorprendente scoprire come lo chef riesca a equilibrare così bene le sensazioni», commenta Barbara78 da Torino. E intanto Ilario Colombo continua ad apprendere, giorno dopo giorno, i segreti che stanno alla base dell'arte culinaria. Il sogno di un ristorante tutto suo, dove poter inserire anche qualche ricetta della tradizione orobica, è ancora lontano. «Ma per ora – dice – va bene così. Sono giovane, amo viaggiare ed è ancora presto per vincolarmi a un unico posto per tutta la vita».



inità sono poche



vid Muñoz. Leggo anche parecchi libri di cucina ma alla fine, quando creo un piatto, lo sento come mio».

Anche lei, come tanti chef che lavorano all'estero, si è trovato a fare i conti con gli stereotipi della cucina italiana?

«Sì, esatto. All'estero

siamo ancora conosciuti come Italiani pizza, pasta e mandolino. È incredibile questo aspetto».

Ha un sito internet per promuovere la sua attività?

«Intanto lavoro a Les Bacchanales di Vence che ha un sito ben aggiornato: www.lesbacchanales.com. In ogni caso internet è indispensabile per promuoversi anche per il fatto che l'offerta è troppo elevata rapportata alla domanda».

Le recensioni di Tripadvisor influenzano i clienti?

«Io, personalmente, non tengo conto di Tripadvisor.

L'unica cosa che conta davvero è il contatto diretto con il cliente. Se c'è qualche problema, lo si risolve».

La ristorazione è cambiata da quando esistono i social network?

«Non credo che la ristorazione sia poi così cambiata. Attraverso i media si mostra solo un lato di questa vita, la facciata. Ma ciò che avviene dietro le quinte non cambierà mai».

ACCADEMIA DEL GUSTO Bambini a lezione di alta cucina



Lo stellato Roberto Proto del Saraceno di Cavernago è il docente di eccezione degli aspiranti piccoli chef

L'Accademia del Gusto di Osio Sotto firma un laboratorio di cucina didattico e divertente che insegna ai bambini a preparare due vere portate da gourmet. Sotto la guida dello chef stellato Roberto Proto, del Saraceno di Cavernago, i bambini lavoreranno le materie prime per trasformarle in deliziosi piatti da assaggiare e da riproporre a casa. Niente biscottini, pizzette o dolcetti, ma veri e propri piatti degni di piccoli master chef. Ciascun partecipante avrà una postazione tutta sua ed avrà la soddisfazione di lavorare come in una vera cucina di ristorante. Al termine di ogni incontro gli accompagnatori potranno assaggiare le prelibatezze preparate dai bambini. Il laboratorio è pensato per piccoli dai 7 ai 12 anni ed è in calendario giovedì 19 e 26 novembre dalle 16 alle 18 alla scuola di cucina di Osio.