



IDENTITÀ GOLOSE web

i protagonisti della cucina

20-01-2014

Gelateria: Francia prima, Italia seconda

La Francia vince la sesta edizione della *Coppa del Mondo di Gelateria*, conclusa nel fine settimana al *Sigep* di Rimini. La squadra, guidata da Elie Cazaussus e composta da Christophe Bouret, Benoit Lagache, Jean Christophe Vitte e Yazid Ichemrahen ha presentato un progetto sul tema "l'Universo di Leonardo Da Vinci". Seconda, l'Italia di Stefano Biasini, Massimo Carnio, Marco Martinelli e Luca Mazzotta. Tema scelto, il "mondo floreare", terza la



Buone Forchette per Ail: 31 ristoranti milanesi sostengono la lotta contro le leucemie (video Omnimilano, durata 2' 52")

ARCHIVIO 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15



CERCA

home congresso guida cena con noi altri eventi dicono di noi EN IT



- Chef e protagonisti
- Ricette
- Rubriche

- Primo piano
- Affari di Gola di Paolo Marchi
- Cibi Divini
- Dall'Italia
- Dal Mondo
- Zanattamente buono
- Carlo Mangio
- De Cesars Palace
- Spotti e mangiati
- A tutta birra
- Balcanicious
- Cibografando
- Dolcezze
- Frantoio Squadrilli
- Giovanna a Capo-tavola
- In cantina
- In libreria
- In sala
- Le nostre cene
- Mare Aperto
- Naturalmente
- Nordic Food Lab
- Parigi a tutto Tondo
- Penna al cuoco
- Pensa Tè
- Piatti all'inghiù
- Südtirol amore mio

- Ricette illustrate
- Fantamarchi
- Separati dalla nascita
- L'impronta di...

- Video
- Link

Rubriche - Dal Mondo

Recensioni, segnalazioni e tendenze dai quattro angoli del pianeta, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

13-06-2013

L'agriturismo perfetto è in Uruguay
Alla scoperta di Los Gurises, un'estancia dall'altra parte dell'oceano, gestita da italiani entusiasti



Los Gurises ("i ragazzini" in spagnolo), è una *estancia* a 180 km da Montevideo, in Uruguay, fondata dagli italiani Luigi ed Eva Olivieri, ex allevatori e commercianti. Tenuta di caccia e agriturismo, propone una montagna di delizie di produzione propria. Telefono +598.43504745

«Il lavoro già è duro, se non ti piace diventa insopportabile». Luigi Olivieri lo sa e ha sempre cercato di lavorare divertendosi. C'è riuscito così bene che, quando ha trovato la terra promessa, il suo *buen retiro* in cui avrebbe dovuto trascorrere gli anni del meritato pensionamento, ci ha messo poco a inventarsi un nuovo divertente impiego. E con lui la moglie Eva, slovacca di Bratislava, italiana, anzi bresciana, d'adozione: una bella signora che troverebbe insopportabilmente lunghe e noiose le giornate senza far niente.

Alllevava e commerciava bestiame, Luigi, in tutto il mondo, dopo una significativa esperienza da mastro casaro. Quando è arrivato in Uruguay, precisamente nelle campagne di Sarando Grande de Portamento de Florida (meno di 200 km a nord di Montevideo), ha comprato l'estancia Los Gurises, letteralmente "i ragazzini", perché il posto lo ha incantato. Qui si trova la carne più buona del mondo: bestiame allevato allo stato brado, tenerissimo e a zero colesterolo. Il latte più buono del mondo, coi pascoli d'eccezione costituiti dalla pampa senza fine. La

Dal Mondo
articoli precedenti


- 16-01-2014 Folgorato da Bottura
- 02-12-2013 Betony, fuori il secondo
- 01-12-2013 Vancouver delle meraviglie/2
- 30-11-2013 Vancouver delle meraviglie/1
- 24-11-2013 Un altro mondo esiste
- 23-11-2013 Un altro mondo esiste
- 18-11-2013 Dalla penna alla pade
- 28-09-2013 Figli del Noma
- 18-09-2013 Bottura: da Lima a New York
- 01-09-2013 Lima mon amour (parte II)
- 21-08-2013 Londra da cani
- 09-08-2013 Londra da mangiare (parte II)
- 08-08-2013 Londra da mangiare (parte I)
- 27-07-2013 L'insalata di riso (tailandese)
- 12-07-2013 The Tom Aikens supershow

1 2 3 4 ... 8 >

-  Blogosfera
-  Newsletter
-  Acquista online
-  I nostri Partner

selvaggina più bella e naturale del mondo.




 Marmellate a volontà

piantando un grande frutteto in cui non manca il pomo del paradiso. E poi l'orto, con gli ortaggi e le verdure fresche possibili e immaginabili. No, la coppia non poteva tenere tutto per sé. Lavoratori instancabili e commercianti nati, pian piano hanno dato vita all'agriturismo perfetto. In cui tutto (o quasi) viene prodotto nella vastissima azienda agricola e trasformato da **Eva** e dalla fida **Laura** in piatti raffinati.

L'**estancia** è stata ammodernata e ingrandita e offre alloggio a una decina di ospiti (e ai loro cani, se lo desiderano), in stanze autonome e dotate di tutti i confort. Nelle suite si sprecano i legni pregiati al tetto e ai pavimenti: il cacciatore che volesse qui dar sfogo alla sua passione si scordi di poter dimagrire. Troverà una caccia ricca, cani addestrati, accompagnatori discreti. Ma anche una cucina cui è impossibile dire di no.



 Lasagne all'anatra selvatica arrosto

Perché **Luigi** è cacciatore, appassionato del cane da ferma. E allora ci ha messo poco a unire tutte queste eccellenze in un'unica realtà da sogno. Ha cominciato col fare il formaggio (tipo asiago, taleggio, perfino parmigiano), per uso privato. Con risultati strabilianti. Ha quindi proseguito, con **Eva**,


Si parte con 12 o 13 marmellate di frutta, più crostate e torte varie a prima colazione. E non si sa mai dove si andrà a finire con colazioni e pranzi ricchissimi e sempre diversi. Come Paganini, infatti, **Eva** non si ripete, sempre però magnificando le strepitose materie prime del luogo. Creazioni, oltre che squisite, di bell'effetto. Per noi è sufficiente a commuoverci un piccolo brodo di gallina

autenticamente ruspante. Si può anche piangere, aggiungendo Pappardelle al ragù d'anatra o al sugo di lepore, Paté di fegato d'anatra e petto di pernice. Pernice all'escabece. Filetto di lepore su letto d'agrumi caramellato o un delicatissimo prosciutto di cinghiale selvatico, uno Stracotto di manzo, un Asado di vitella, una Schidionata di tortore...

Macinando chilometri dietro le pernici (che qui si chiamano chicas, come le ragazze) e reintegrando con gli interessi le calorie bruciate. Alla fine sarete più tonici, ma non avrete lasciato un solo etto in Uruguay. A meno di non aver fatto torto a **Eva**, **Luigi** e **Laura**. Il che sarebbe imperdonabile.

Felice Modica

Produttore di vino e olio a Noto (Siracusa), è cacciatore, pescatore, fumatore e gli piace nuotare, leggere, viaggiare, mangiar bene e bere meglio

 | pubblicato il 13-06-2013 in **DAL MONDO**

segnala

Identità Golose - i protagonisti della cucina

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

[Home](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [International cooking convention](#)