



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 15:11:32 di lunedì 19 dicembre 2011 - 22.352 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA IL NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ POLICY ABBONAMENTI RSS Google

Cerca per parole chiave ...

Cerca per codice articolo

GROUPON

SHOPPING ONLINE*

fino a -70%*

Offerte del giorno

*Esempio di un'offerta in arrivo



FoodSaver

Assapora la freschezza

Il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver.



www.foodsaver.europa.com

Diversey

for a cleaner, healthier future

La nuova proposta a favore della sostenibilità



Platessa, la fresca bontà che viene dal nord



CIFA

Forniture Alberghiere



Il nuovo libro di **Martino Ragusa**

"PAUSA PRANZO A MILANO"

In collaborazione con CIR food



MEDIA > RICETTE

16/12/2011 14:58.00

“Anforchettabol” di Antonio Marchello Un libro alla ricerca del piatto perduto

di Marino Fioramonti

Un'intuizione dettata dalla fervida fantasia di Antonio Marchello che si è evoluta in un progetto completo e cioè, quello di inserire in un libro il suo percorso nel corso quale ha conosciuto e incontrato centinaia di persone a partire dagli allievi fino ai partecipanti agli eventi enogastronomici



È stato presentato alla Mondadori di Milano il libro “Anforchettabol, alla ricerca del piatto perduto”, primo di una serie dedicata alla memoria emotiva che ha dato vita a una particolare creazione gastronomica di un grande chef.

Scritto da **Antonio Marchello** che ha deciso di affidare alla scrittura la storia del suo vissuto professionale, “Anforchettabol” - gioco di parole che fonde il termine inglese “unforgettable (indimenticabile) e la forchetta - mette per iscritto la memoria gustativa di dodici grandi chef italiani (tra cui Carlo Cracco, Andrea Berton, Pietro Leemann, Davide Oldani, Maurizio Santin, Matteo Torretta e via dicendo) per raccontare la loro storia attraverso un piatto, un sapore rimasto fra i ricordi più intimi del proprio passato.

Un'intuizione dettata da una fervida fantasia che si è evoluta in un progetto completo e cioè, quello di inserire in un libro il suo percorso

nel corso quale ha conosciuto e incontrato centinaia di persone a partire dai suoi allievi fino ai partecipanti ai suoi eventi enogastronomici.

Edito da Testa Editore, “Anforchettabol” non è un libro di ricette ma di interviste-confessioni che narrano attraverso un piatto la storia e le emozioni di uno chef. Come dimostrato dalla grande affluenza di pubblico e giornalisti alla presentazione che hanno, al termine, brindato con il Maestrale 2011 Novello della fattoria Mantellassi.

Chi è Marchello

Antonio Marchello, classe 1971, dopo alcuni anni di formazione in diversi ristoranti italiani, apre nel 1999 il “Paglia e Fieno Bistrot” di Torino, curatissimo locale che in breve tempo diventa il punto di riferimento per artisti, giornalisti e amanti del buon vivere che animano le notti all'ombra della Mole. Malgrado il successo, nel 2002, spinto da un'insaziabile voglia di spingersi sempre un po' oltre, Marchello accetta l'impegnativa sfida di creare dal nulla l'organizzazione della parte relativa alla ristorazione di uno Charming Resort che allora stava nascendo ad Eleuthera, nell'incantato arcipelago delle Bahamas. Anche grazie alla qualità della sua cucina, la struttura è presto riconosciuta come uno dei migliori resort dei Caraibi.



Rientrato in Italia, Marchello prende le redini di “Le Saint Emillion”, locale nel centralissimo e modaiolo quadrilatero romano di Torino, nel 2004 segnalato da diverse pubblicazioni specializzate, tra cui la “Guida Oro” di Veronelli e Massobrio. Ma nell'aria è di nuovo tempo di cambiamenti: Antonio Marchello ha in testa nuovi modi di interpretare ed intendere l'affascinante mondo della ristorazione. Comincia così a collaborare come stylist e giornalista, ma al tempo stesso organizza e cura in ogni dettaglio cene private ed eventi come Personal Chef in Italia e all'estero, sperimenta metodi di formazione per privati e soprattutto per aziende ideando, progettando e gestendo sessioni di cooking team building, cooking team working ed altri innovativi processi educativi.

Nel 2010, Antonio Marchello inizia una nuova avventura, dove fa confluire tutta l'esperienza, la professionalità, l'energia e la continua ricerca che da sempre sono alla base stessa della sua esistenza: sta nascendo Qbtobe. Il suo è un particolare laboratorio sensoriale ed emozionale, dove l'uso dei cinque sensi viene esaltato e applicato in modo del tutto naturale. Nei laboratori di QBTobe, la sperimentazione può seguire modalità differenti: lezioni di cucina, corsi di cooking team building, degustazioni eno-gastronomiche, percorsi sensoriali. Ma per scelta, QBTobe mette sempre al centro l'individuo: ne rispetta la diversità, ne riconosce le peculiarità e valorizza l'unicità della sua storia. Perché ognuno di noi è un esemplare unico, dalla tavola in poi.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| Abruzzo | Basilicata |
| Calabria | Campania |
| Emilia Romagna | Friuli Venezia Giulia |
| Lazio | Liguria |
| Lombardia | Marche |
| Molise | Piemonte |
| Puglia | Sardegna |
| Sicilia | Toscana |
| Trentino Alto Adige | Umbria |
| Valle d'Aosta | Veneto |

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

“Anforchettabol” di Antonio Marchello Un libro alla ricerca del piatto perduto

“Il Natale è servito” per scoprire ricette da tutto il mondo

A tutta pasta con Bartolini Da Reed Gourmet la collana “Mono”

Profumi e sapori di un tempo in un libro le ricette della Bergamasca

Appassionati di orto, cucina e vino? In tre volumi tutte le curiosità

[clicca per l'archivio della sezione](#)

CONDIVIDI [Condividi](#) |

Commenti - di la tua