

BARCHE

FULL ENGLISH TEXT

MONTHLY INTERNATIONAL YACHTING MAGAZINE

1993-2019
26 Years
BARCHE

Cover
CNB 76

Shipyards

- Italian Vessels
- Lagoon
- Nomad by Gulf Craft

The Idea Factory

SY300 by Philippe BRIAND

Superyachts

ISA Alloy 43M *Agora III*

Interview

Marco CECCHI

Boats

- Bluegame BG 42
- Cranchi E 56 F Evoluzione
- Pearl 95
- Sealine C430
- Sunrays Oceanco Yachts



In edicola dal 24 Maggio - JUNE 2019 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI

Gaetano TROVATO

Arnolfo ristorante

Gaetano Trovato, due stelle Michelin, chef del Ristorante Arnolfo a Colle Val d'Elsa, compone piatti che **hanno il potere di regalare un viaggio** fino alle vette più alte dell'estetica attraverso la pienezza materiale del gusto

Gaetano Trovato is the two-Michelin-star chef of Ristorante Arnolfo in Colle Val d'Elsa. He composes dishes that **have the power to embark guests on a journey** to the highest peaks of aesthetics through the material fullness of taste

by Rebecca Gentilini

GAETANO TROVATO È L'ARTEFICE DI UNA CUCINA DAVVERO CAPACE DI EMOZIONARE ANCHE I PALATI PIÙ FINI. La sua filosofia di vita, la maestria, la ricerca ed il suo appassionato e instancabile lavoro danno vita ad una tavola di livello assoluto. Gaetano nasce il 25 gennaio del 1960 in Sicilia, ma la sua famiglia si trasferisce presto in Toscana. Rimarrà però impresso nella sua mente il periodo dell'infanzia passato nella fattoria di famiglia in Sicilia, che lo farà avvicinare alla tradizione e alla cultura del posto. In Toscana invece Gaetano si appassionerà alla cucina quando subentrerà alla madre nel ruolo di cuoco del ristorante dei genitori. Da qui la sua è una strada costellata di esperienze formative in giro per l'Europa, a partire dall'apprendistato, a Saint-Moritz prima di arrivare nella cucina di Angelo Paracucchi ad Ameglia. Roger Vergé e Gaston Lenotre sono stati poi il riferimento di due periodi di lavoro e perfezionamento significativi. Nella sua cucina tutti gli ingredienti hanno una grande importanza. In particolare, un alimento che Gaetano ama cucinare è il piccione. «Sono state tramandate vecchie ricette dei Medici e mia madre lo cucinava lardellato, ripieno con le interiora battute. Io in ogni stagione lo ripropongo in una chiave nuova, utilizzando piccioni veramente sani, di fattoria».

Scampi, Fegato d'Oca e Frutto della passione. Un piatto capace di stimolare forti sensazioni dove il contrasto dei sapori è pura armonia.

Scampi, Goose Liver and Passion Fruit. A dish that stimulates strong sensations, where the contrast of flavors is pure harmony.





Uno dei must di Gaetano Trovato è il piccione: petto, coscia, melagrana, castagne e nocciole, è il piatto che più di tutti lo ha reso celebre.

One of Gaetano Trovato's absolute musts is the pigeon: chest, thigh, pomegranate, chestnuts and hazelnuts, is the dish that truly made him famous.



GAETANO TROVATO IS THE CREATOR OF A CUISINE THAT IS CAPABLE OF TRULY EXCITING EVEN THE MOST REFINED PALATES. His philosophy of life, his mastery, his research, and his passionate and tireless work give life to an absolutely top-level cuisine. Gaetano was born on 25 January 1960 in Sicily, but his family soon moved to Tuscany. However, the period of his childhood spent on the family farm in Sicily, which brought him closer to the tradition and culture of the place, remained impressed in his mind forever. In Tuscany, on the other hand, Gaetano became passionate about cooking when he took over his mother's role as chef at his parents' restaurant. That was the beginning of a long line of educational experiences all around Europe, starting with his apprenticeship in Saint-Moritz, before he reached Angelo Paracucchi's kitchen in Ameglia. Subsequently, Roger Vergé and Gaston Lenotre were his points of reference during two significant periods of work and improvement. In his cuisine, all the ingredients are immensely important. On particular, something that Gaetano loves to cook is pigeon. «Old recipes of the Medici family have been handed down through time, and my mother used to cook it larded, stuffed with the entrails. In every season I propose it again in a new key, using really healthy pigeons, raised on the farm». ▲

