

Cos'è "Il Pagellone"? Un piccolo scorcio satirico nel paludato universo che gira intorno al food. Politici, presidenti di associazioni, volti noti al pubblico televisivo e non, rappresentanti dell'industria: chi più ne ha, più ne metta. Un angolo per sorridere e prendere in giro amabilmente: registi, attori e comparse di questo meraviglioso palcoscenico. Laddove l'alimentare, in un modo o nell'altro, fa sempre bella mostra di sé.



# IL PAGELLONE

## MICHELE RUSCHIONI E PAOLA MARSELLA

Due food influencer, Michele Ruschioni di Braciami Ancora e Paola Marsella, hanno raccontato a Leggo di essere stati "truffati" in una delle steak house più rinomate di Parigi, La Maison de L'Aubrac. Dopo aver scelto la loro bistecca, che gli era stata mostrata al tavolo prima della cottura, hanno constatato che non era quella che avevano preso: "Era molto più piccola, insomma, praticamente una presa in giro", avrebbe affermato Michele. "Abbiamo avvertito il cameriere, ma i gestori del locale erano fermi sulle proprie posizioni". A dimostrazione della "truffa", Ruschioni e Marsella hanno così mostrato le foto scattate alle due bistecche, che non hanno lasciato spazio a possibili perplessità. "Davanti all'evidenza hanno ammesso l'errore e ci hanno fatto uno sconto di 10 euro, però, su un conto salatissimo di 303. Hanno visto che eravamo due turisti e hanno provato a fregarci", ha concluso Ruschioni. Almeno questa volta non avete mangiato a 'scrocco'.

**VOTO: 4**

## BROOKLYN BECKHAM



Nuova avventura culinaria per Brooklyn Beckham, figlio dell'ex calciatore David e della Spice Girl Victoria Adams. Il rampollo di casa, 24 anni, ama dilettersi tra i fornelli e ha postato su Instagram (15 milioni di follower) una foto in cui cucina il ragù con un cagnolino in braccio. Ma il muso del cucciolo a 10 centimetri dal paiolo non è la principale stranezza della faccenda. La vera assurdità è la presenza di un tappo di sughero all'interno della pentola. Bacchettato dagli utenti per l'insolita trovata, Beckham jr si è così difeso: "Ho appena fatto una ricerca su internet e ho letto che altri chef esperti usano i tappi di vino quando cucinano la carne. Non c'è da sorprendersi, servono per rendere tutto più tenero". E invece, a quanto pare, il "popolo del web" si è sorpreso eccome. Tra gli insulti dei bolognesi doc e i commenti sarcastici di tutti gli altri, un follower butta lì anche un suggerimento per la prossima ricetta: "Anche i peli di cane possono insaporire ulteriormente il sugo". D'altra parte, stiamo pur sempre parlando di uno che prepara il pesto strapieno d'aglio e limone. Già il fatto di non aver buttato il quadrupede in pentola è un successo...

**VOTO: 3**

## BARILLA



E Barilla ci è cascata di nuovo. Con il cortometraggio 'Open carbonara' lanciato in occasione del Carbonara Day, la multinazionale della pasta ha scelto di promuovere il valore dell'inclusività e si è ritrovata - ancora una volta - nel mirino dei leoni da tastiera. Il motivo è presto detto: nel cortometraggio Barilla ha coinvolto un team internazionale di chef per rielaborare la ricetta della Carbonara e renderla accessibile a tutti i bambini (inclusi quelli musulmani) di una mensa scolastica romana. Udite udite: ha osato sostituire guanciale e pecorino con patate, zafferano e rape rosse! Con l'hashtag #BoycottBarilla il web si è naturalmente scatenato. Una vicenda che ricorda la bufera social scoppiata a fine 2022 quando Fondazione Barilla ha pubblicato sui propri canali un video dove si parlava, in tono ironico, di insetti come fonte proteica alternativa. Pare evidente che, quando si tratta di cibo, gli italiani non sono inclini a ironizzare. Anzi, per restare in tema con lo spot, sembrano dei veri e propri Talebani della pastasciutta. E infatti noi, di Barilla, premiamo il coraggio.

**VOTO: 8**

## LA PRODUZIONE DI MASTERCHEF SPAGNA

"La peggior esperienza gastronomica della mia vita". Così l'ha definita uno dei commensali presenti alla cena organizzata in occasione del 20esimo anniversario del celebre Oceanografico di Valencia. A omaggiare i dipendenti dell'acquario, gli aspiranti chef dell'11esima edizione di Masterchef Spagna. I quali, durante la prova esterna, sotto la supervisione dei giudici, hanno servito un menù ispirato ai piatti della chef spagnola Rakei Cernicharo. Ma qualcosa è andato storto. "Su 70 persone, più della metà - 44 per la precisione - si è beccata la gastroenterite. E il programma non ha nemmeno avuto la decenza di scriverci per scusarsi", fanno sapere i dipendenti. Ora la vicenda è finita sotto la lente del dipartimento della Salute di Valencia per capire le dinamiche dell'accaduto. Insomma, da Masterchef a Cucina da incubo il passo è breve.

**VOTO: 2**

## SALT BAE

Lo chef turco Salt Bae, con un post su Instagram che lo ritrae davanti all'università Harvard, ha comunicato al popolo del web che per gli studenti che si sarebbero recati a mangiare nel suo ristorante Nsr-Et di Boston sarebbe stato possibile ricevere uno sconto del 30%. L'iniziativa, che a quanto si evince dalla didascalia del post voleva promuovere l'istruzione, non è stata però ben accolta dalla rete e da molti è stata definita 'inutile'. Considerando che i prezzi del locale vanno dalle 1.500 alle 400 sterline per una bistecca, la maggior parte degli studenti infatti non potrebbe permettersi di comprare il piatto meno caro del ristorante anche applicando lo sconto. "Sono comunque soldi che finiscono a te, perché non paghi agli studenti una borsa di studio?", "E se invece gli donassi pasti gratis? Gli studenti del college non hanno soldi, amico..." sono solo alcuni dei commenti di utenti indignati che hanno inondato il post dello chef.

**VOTO: 2**

## LA PRIMA BATTERIA COMMESTIBILE



Mandorle, capperi, un pizzico di oro alimentare, alga nori quanto basta. Quelli che potrebbero sembrare gli ingredienti per un costoso piatto di uno chef stellato, sono in realtà i componenti della prima batteria alimentare al mondo. Progetto interamente italiano, nato all'Istituto italiano di tecnologia di Milano, rappresenta un grande passo in avanti verso un futuro davvero sostenibile. Il tema della realizzazione di batterie senza l'impiego di materiali tossici - come gli ioni di litio di quelle attuali - è una sfida molto importante per gli scienziati. Soprattutto perché può avere applicazioni in molti campi diversi: dal monitoraggio della qualità dei cibi, all'uso negli strumenti di diagnostica e trattamento di disturbi del tratto gastrointestinale. Inoltre, dato l'alto livello di sicurezza, queste tecnologie potrebbero essere utilizzate anche nell'ambito dei giocattoli per i bambini più piccoli, dove il rischio di ingestione è elevato.

**VOTO: 10**

# TUTTO IL SAPORE DI ESSERE ITALIANI



Birra Menabrea, Botalla Formaggi e Capanna Prosciutti. La storia di tre famiglie che condividono valori importanti, come il rispetto delle tradizioni, l'attenzione alle materie prime e la realizzazione di prodotti di qualità. Una sinergia che ha dato vita a un format innovativo che punta a valorizzare i prodotti d'eccellenza del territorio italiano.

**TUTTOFOOD**  
MILANO

Vi aspettiamo  
8/11 maggio 2023

HALL 2P  
STAND H01 K06

**GUSTO**  
AL CUBO



botallaformaggi.com

birramenabrea.com

capannaprosciutti.com