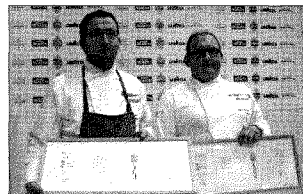


L'Identità veneta conquista Milano



Dai Damini alla Klugmann, da Cogo a Canzian

Claudio De Min

Punto numero 1: «La carne? Fa male se non è buona, se non è sana e proveniente da animali allevati e alimentati come si deve, e poi trasportati e macellati a regola d'arte. E poi, da macellaio, vi dico che va mangiata due, massimo tre volte la settimana».

Punto numero 2: «La carne non si divide in dura e morbida ma in buona e cattiva».

Punto numero 3: «Bisogna sconfiggere la cultura del filetto e delle parti più pregiate atutti i costi. La bestia se è buona è buona tutta». Parole e musica di Giampietro Damini, macellaio da sempre, a Identità di Carne all'interno di **Identità Golose**, ottava edizione del Congresso di cucina d'autore chiuso a Milano martedì. I Damini (c'è anche Giorgio, il fratello, che elabora le carni con mano e testa da chef: nella foto accanto al titolo) sono ad Arzignano (Vi) con il loro negozio-ristorante-panetteria-bar-macelleria e ormai da un paio di anni protagonisti di un congresso nel quale il nordest fa sempre la sua bella figura, con relatori e aziende di eccellenza.

A cominciare dalla ormai tradizionale apertura riservata a Massimiliano Alajmo, quest'anno intento a lavorare assieme al grande pasticciere siciliano Corrado Assenza, ribaltando i concetti e giocando sulla pura sen-

sazione lattica, però in rigorosa assenza di latte e derivati. Ecco, dunque, il sorprendente latte di ceci, e quello ancora più spiazzante di sogliola (pesce spolpato e frullato, e usato da collagene per unirsi a mandorle e senape). E poi un risotto mantecato (senza burro) sfruttando alghe dolci, e aromatizzato con succo di cozze e vongole. Per chiudere, un "banale" burro d'olio, unione di extravergine e burro di cacao, acqua e lecitina: idea per una crema pasticciere montata, ovviamente, all'olio.

Dal Veneto facce notissime come quella di Max, ma anche nuovissime come quella di Lorenzo Cogo, 25enne di Marano Vicentino, che da qualche mese fa parlare di sé con la sua cucina "istintiva", in equilibrio fra sostanza e scenografia, declinata a El Coq. Il suo "Omaggio alla barbabietola" racconta un tubero che fino a pochi anni fa non era contemplato in nessuna cucina. Cogo sarà protagonista di nuova sfida da...gustare a maggio, al Museo delle Scienza e della Tecnica di Milano, alla mostra itinerante Sport your Food. Il ragazzo ha chiesto ad un medico sportivo: "Trovami gli elementi base che servono a gli atleti, per ottenere le prestazioni migliori". Lo scopo? Costruire un piatto a partire da quegli aminoacidi che risultino commestibili.

Da Vicenza a Venezia il passo è in fondo breve. Solo che nel

caso di Antonia Klugmann bisogna poi spingersi fino a Trieste, dove è nata, e poi a Dolegna sul Collio, confine con la Slovenia, dove aprirà in estate il suo nuovo ristorante, l'Argine. Nel frattempo Antonia - avvocato mancato e velista (è istruttrice al Centro velico Caprera) -, la trovate a Venezia, dove assieme a Gianni Bonaccorsi propone (al Ridotto) una cucina di territorio "in movimento" che parte dall'ingrediente. "C'è sempre bisogno di instaurare un dialogo con il prodotto" sostiene Antonia. E aggiunge: «La cuoca femmina ha sempre dovuto cucinare per 'dare da mangiare', io invece voglio cucinare per creare qualcosa per me». Lei concilia sfida, prodotto e intelligenza, declinandoli a seconda del territorio in cui si trova.

Infine Daniel Canzian, trevigiano di Conegliano Veneto, discepolo di Gualtiero Marchesi (è executive chef al Marchesi al Teatro alla Scala a Milano) che sul palco ha preparato la tartara con tre salse (maionese alla senape, salsa verde piemontese e sugo di pomodoro piccante), per non inquinare una materia dalla complessità pari ai grandi salumi. Proseguo con Carne e pesce, filetti di manzo e branzino non conditi, tagliati spessi per valorizzare le texture. Fino, in chiusura, alla rilettura del gulash di filettone con cipollotto anziché cipolla e salsa separata al vino rosso e fondo bruno.