

CUCINANDO

LA FRASE

Si dice che l'appetito vien mangiando, ma in realtà viene a star digiuni.
(Totò in "Totò al Giro d'Italia")

I cuochi contadini? Una bella favola

Credetemi, produttori e chef devono restare separati. Applausi al genio di Scabin

di **Ilario Vinciguerra**

■ Cari amici, ben ritrovati. Incominciamo una nuova puntata della nostra rubrica Cucinando, accompagnati da questo freddo intenso che sembra non volerci lasciare. Anzi, il gelo è più accanito che mai e per i cuochi che come me lavorano con i prodotti di stagione è sempre più difficile reperire la giusta materia prima. Quella migliore, insomma, e più fresca.

IL MAGO DAVIDE

Ci tengo a condividere con tutti i lettori, gli spunti più interessanti della manifestazione **Identità Golose** che si è appena conclusa e che ha radunato a Milano alcuni fra i migliori chef del panorama nazionale ed internazionale. Una prima riflessione riguarda la tendenza ad abbracciare la cucina del Nord Europa: quella che, per intenderci, fa scuola in Danimarca.

Tuttavia, il gusto mediterraneo non è dimenticato ma, anzi, è stato tenuto in massima considerazione al congresso milanese. Il collega Davide Scabin ha offerto una lezione magistrale sulla pasta, offrendo un nuovo modo di intenderla. Il cuoco rivolese ha provocato, presentando sei micro-piatti che si fanno beffe dei fast food. In particolare vanno sottolineate le sue sorprendenti penne cotte, condite con pecorino e pepe nero, da spruzzare al bancone con tubetti a forma di ketchup ripieni di amatriciana, pesto e carbonara della casa. Un modo per permettere al cliente di condire a piacimento la pasta, una nuova maniera per interpretarla, un'idea stimolante da cui prendere

re ispirazione, una strada da percorrere.

A OGNUNO IL PROPRIO MESTIERE

Come potete ben capire, le iniziative come **Identità Golose** sono passerelle per i cuochi non solo per farsi notare e conoscere ma soprattutto per interagire con i colleghi, con il pubblico e con gli addetti ai lavori, proponendo contributi interessanti in grado di far crescere la qualità della cucina globale.

Alla manifestazione milanese c'erano anche i cosiddetti «cuochi contadini». Professionisti, cioè, che cucinano nei loro locali i prodotti coltivati nel proprio orto. È, questa, una bella favola ma è quasi impossibile credere che sia una solida realtà. Credo che ognuno debba fare il proprio mestiere. Il cuoco e il produttore devono lavorare al meglio e, mettendo assieme i risultati del loro impegno e della loro passione si ottiene il massimo del risultato.

Per questo vi propongo in questa pagina la foto del mio "spacciatore" di frutta e verdura: il caro Giambattista che riesce a procurarmi prelibatezze squisite e introuvabili sul mercato. Ecco, io credo che un cuoco si debba concentrare sulla propria cucina e debba necessariamente disporre di un fornitore-selezionatore di prodotti che sia davvero capace di scovare le eccellenze della materia prima: dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura.

È bella e affascinante la storia dei cuochi-contadini ma si tratta di una favola che, secondo me, durerà poco. In futuro svilupperemo più approfonditamente questo argomento, quando avrò modo di presentarvi tutti i miei fornitori. Quelli che - credetemi - possono fare davvero la differenza in un ristorante.

MASCHI CONTRO FEMMINE

Un'apposita sezione del congresso era

dedicata alle cuoche e la mia impressione è che le femminucce abbiano idee molto più radicali rispetto ai maschietti. Io, però, non farei una differenza fra cuoco maschio e cuoco donna anche se penso che questo mestiere, sicuramente di grande fatica, sia più maschile che femminile. Per me un cuoco è bravo se davvero è bravo in quello che fa e, dunque, a prescindere dal sesso.

COME TI CUCINO IL GRANA PADANO

L'edizione che si è appena svolta di **Identità Golose** è stata importante anche per un progetto che ha coinvolto, insieme a me, altri 27 chef pronti a preparare apposite ricette con il Grana Padano. Ognuno di noi ha potuto lavorare con la stagionatura che più riteneva opportuna di questo formaggio e, dunque, l'azienda produttrice ha dimostrato sensibilità. È venuta, cioè, incontro alle esigenze individuali dei cuochi: una scelta intelligente che spero possa essere presto seguita anche da altri marchi.

A proposito di formaggi, vi svelo che a maggio sarò a Paestum dove terrò una conferenza sulla mozzarella di Bufala: tenetelo presente fin d'ora perché gli sviluppi che ne seguiranno saranno sicuramente interessanti.

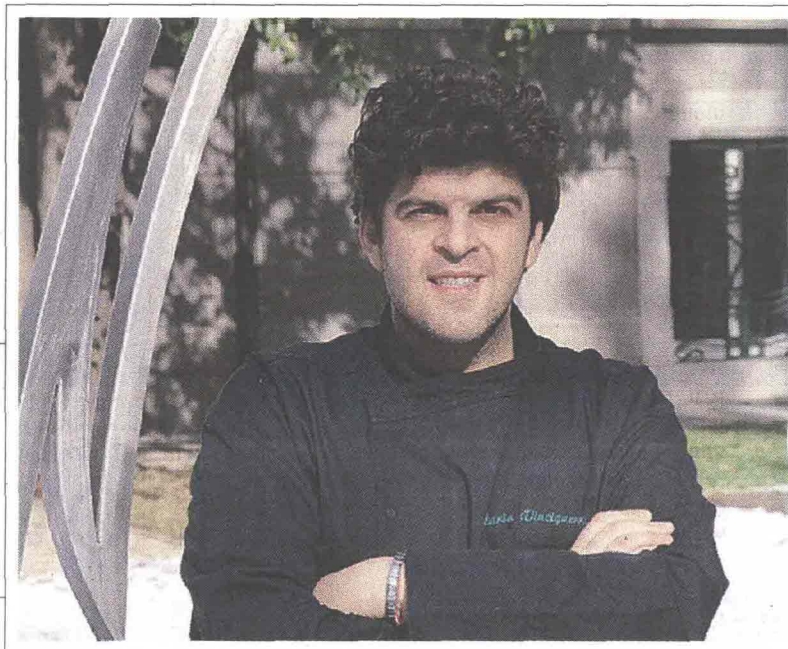
LE MEGLIO BOLLICINE

Ma cambiamo argomento e parliamo di bollicine. Nei giorni scorsi ho conosciuto uno chef arrivato direttamente dalla Francia che lavora per Dom Perignon, celeberrimo marchio di champagne. Durante un pranzo mi ha presentato l'annata 2003 della sua cantina: annata molto particolare per il grande caldo ma che, comunque, ha dato ottimi risultati. Lo champagne che ho assaggiato aveva una morbidezza unica e capite quali emozioni si possano vivere ascoltando questi grandi professionisti impegnati a creare qualità eccelsa nei loro prodotti.



ILARIO E GIAMBATTISTA

A destra il nostro chef Ilario Vinciguerra (una stella Michelin). A sinistra il suo "spacciatore" di frutta e verdura, Giambattista, con una cassetta di preziosi carciofi



[66]

Si è appena conclusa a Milano la manifestazione **Identità Golose** "Sfilava" la cucina del Nord Europa, ma noi siamo meglio

