

## L'EVENTO

LO CHEF-PATRON DEL RISTORANTE «EL MOLIN» DI CAVALESE TRA LE STAR DI GUSTO IN SCENA A VENEZIA



# UNA STELLA TRA LE STELLE ALESSANDRO GILMOZZI

Ci sarà anche Alessandro Gilmozzi, chef-patron del Ristorante «El Molin» di Cavalese tra le star di «Gusto in Scena» 2010, l'evento enogastronomico dell'anno ideato da Marcello Coronini e che per tre giorni (1-3 marzo prossimi) trasformerà Venezia nella capitale mondiale dell'haute cuisine. Gilmozzi presenterà come piatto del territorio la guancia di agnello con licheni, sedano rapa e liquirizia selvatica. La kermesse, che avrà quale prestigioso palcoscenico il leggendario Molino Stucky sull'isola della Giudecca, vedrà sfilare in passerella alcuni mostri sacri della ristorazione italiana ed internazionale: da Gualtiero Marchesi che inaugurerà il congresso ad Elena Arzak

(Spagna), da Heinz Beck ad Alfonso Caputo, da Paolo Teverini a Montse Estruch (Spagna), da Alfonso Jaccarino a Pietro Leemann, da Ana Ros (Slovenia) a Sissy Sonnleitner (Austria), da Massimo Spigaroli a Norbert Niederkofler, da Corrado Fasolato a Herbert Hinner. Tre saranno i momenti-clou di «Gusto in Scena»: i Grandi Chef in Concerto, le Seduzioni di Gola e i Magnifici Cento Vini (banco d'assaggio con le migliori etichette del mondo: il Trentino-Alto Adige sarà presente con le cantine di Tarzcal, Arunda e Erste&Neue). Dopo aver smascherato i rischi degli additivi in cucina, «Gusto in Scena» si è posto come obiettivo quello di dimostrare che la ve-

ra identità della cucina italiana viene dal passato recuperando le ricette della nonna. L'idea di Marcello Coronini parte da una precisa domanda: «Se la cucina francese è quella che ha codificato le basi delle cucine europee, se quella spagnola è creatività e innovazione, come può essere definita la cucina italiana?». Questa la risposta di Coronini: «La cucina italiana è la capacità degli chef di interpretare con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un paese unico». Per valorizzare questo concetto, i cuochi relatori presenteranno piatti preparati con prodotti, tecniche o cotture che si rifanno ai saperi e ai sapori del passato. Ma le novità non finiscono qui.

Quest'anno a Venezia sarà protagonista anche Slow Food che sarà presente con i presidi del Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, la Robiola di Roccaverano e la Gallina Padovana, abbinati ad altrettanti grandi chef: Alfonso Caputo (due stelle Michelin) per il Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Luisa Valazza (tre stelle Michelin) per la Robiola di Roccaverano e Corrado Fasolato (due stelle Michelin) per la Gallina Padovana.

Giuseppe Casagrande

Nelle foto: in primo piano Gualtiero Marchesi. Nel riquadro Alessandro Gilmozzi con il sommelier del «Molin», Michele Grossi, lo «zio Mike» per gli amici (foto Renato Vettorato).

## PROSIT

ALLA CONQUISTA DEL MERCATO RUSSO

# LA GRAPPA SFIDA LA VODKA

Sandro Bottega il vulcanico patron della omonima distilleria trevigiana è sbarcato a Mosca per lanciare la sfida nella patria della vodka promuovendo in un mercato dalle potenzialità straordinarie il marchio Alexander. Una grappa destinata ai nuovi «paperoni» e ai giovani che intende sedurre con raffinate bottiglie in vetro soffiato di Murano e con una simpatica versione spray.



Grappa contro vodka: in Russia è una «mission impossible» ma per il distillato made in Italy «c'è una nicchia da sfruttare nel target medio-alto, compresi giovani e donne»: parole di Sandro Bottega, il vulcanico patron della omonima distilleria trevigiana sbarcato a Mosca per lanciare la sua ultima sfida in un mercato «dalle grandi potenzialità», non fosse altro, sottolinea, che per la secolare «cultura dell'alcol» e «la disponibilità a spendere per la buona tavola». Ma anche «per la ricerca di gusti nuovi delle classi emergenti», ha aggiunto incontrando la stampa italiana e russa davanti ad un menu tutto a base di grappa, accompagnato dai suoi vini e dai suoi distillati ormai esportati in oltre 110 Paesi e presenti nei «duty free» dei più importanti aeroporti internazionali.

Bottega, erede di tre generazioni di vignaioli e maestri distillatori, ma soprattutto artefice negli anni Novanta del successo internazionale della società di Godega Sant' Urbano. Grazie all'innovazione tecnologica e ad alcune invenzioni, come lo spray alla grappa, le raffinate bottiglie in vetro soffiato di Murano (oggetto di mostre in varie città straniere), la sponsorizzazione di premi culturali e la diversificazione della produzione, in particolare con i «Vini dei poeti», dall'Amarone al Brunello di Montalcino, entrambi premiati in alcune delle maggiori competizioni del settore. Ma la Russia resta ancora terra di conquista, soprattutto per la grappa. Prosit.

G. Cas.

## LA RICETTA

ALESSANDRO GILMOZZI (RISTORANTE EL MOLIN, CAVALESE)

# DELIZIOSE LE CAPESANTE DELL'APOSTOLO GIACOMO

Ecco la ricetta delle conchiglie (capesante) dell'apostolo Giacomo nell'interpretazione di Alessandro Gilmozzi (Ristorante El Molin di Cavalese).  
Ingredienti per quattro persone - Dodici capesante pulite e sgusciate, 5 dl di olio extravergine d'oliva, 8 foglie di cavolo cappuccio senza nervo, 100 grammi di burro, 4 porzioni di tagliolini affumicati di gamberi, 8 cialde al sesamo, alcuni cristalli di sale integrale di Mothia.  
Preparazione - Cuocete le capesante per 7 minuti in un tegame a bordo alto immerse nell'olio mantenuto a 50 gradi. Stufate le foglie di cavolo cappuccio nel burro per pochi minuti in modo che rimangano croccanti. Aggiustate il sapore con sale e pepe. Disponete il cavolo su un piatto fondo, adagiatevi sopra le capesante asciugate con carta da cucina, aggiungete due o tre cri-

stalli di sale di Mothia, i tagliolini di gamberi affumicati e la cialda di sesamo. A questo punto frullate l'acqua del cavolo fino a formare una schiumetta da aggiungere poi per ultimare il piatto. Per preparare i tagliolini frullate 500 grammi di gamberi puliti, insaporiteli con sale e pepe e stendeteli su un foglio di carta da forno con un matterello. Cuocete in forno a 140 gradi per qualche minuto, poi arrotolate e affumicate con fumo fatto con trucioli di legno non resinoso. Tagliate i gamberi sottili per formare i tagliolini. Per preparare le cialde di sesamo mescolate in una ciotola 100 grammi di sesamo bianco tostato, 100 grammi di sesamo nero tostato, 100 grammi di parmigiano reggiano grattugiato e 30 grammi di Alga Nori riscaldata e tagliata a julienne. Formate delle cialde e cuocetele in padella girandole fino a che il formaggio è fuso.



SERATA ENOGASTRONOMICA DA MORELLI

L'Osteria Morelli di Canezza in collaborazione con Enovalsugana ha programmato per venerdì prossimo 5 marzo una serata enogastronomica all'insegna del matrimonio tra la cucina del territorio e i vini dell'Azienda agricola di Rudi Vindimian (Lavis). Per l'occasione Fiorenzo Varesco proporrà come antipasto il radicchio tardivo in mantello di speck e animelle di vitello al Pinot Grigio, come primo piatto le papardelle alle castagne con ragu di coda di vitello, come secondo l'arrosto di cervo su salsa speziata, gnocchi di polenta, pera al Teroldego e salsa Cumberland. In chiusura una fantasia di cioccolato. Prenotazioni allo 0461-509504.

## BOLLICINE

# EQUIPE 5 DA PODIO

Ennesimo, importante riconoscimento per l'Equipe 5 Metodo Classico Riserva 2005. Lo spumante della Cantina di Soave si è confermato ai vertici delle classifiche nell'ambito del concorso enologico internazionale «Bolicine dal Mondo». Al concorso hanno preso parte un centinaio di campioni provenienti dai cinque continenti. L'Equipe 5 Riserva è prodotto con uve Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%). Al naso offre il classico bouquet di crosta di pane con note di mela golden e una leggera nuance agrumata, mentre in bocca si caratterizza per la sua freschezza e sapidità. Prosit.



Baita La Tana dell'Ermellino



Il nostro ristorante presenta un arredamento del tutto originale, con un mobilio in legno lavorato a mano, l'ambiente è molto raccolto e confortevole. Nelle giornate più calde dell'estate è possibile pranzare all'aperto circondati da un ambiente incantevole. La mano che lo gestisce è esperta e appassionata e propone una cucina tipica trentina e della tradizione classica italiana in una perfetta combinazione di sapori antichi e ricette originali. Non è da tralasciare la cantina che propone il meglio dell'enologia trentina e nazionale.

Loc Priori - Cavedago (TRENTO) - Cell. 348 6050697  
Cell. 348 2105689 e-mail: info@latanadellermellino.it

