



## Prestigioso invito al G8 della cucina

*Prima «Identità golose» poi «Gusto in scena»*

---

**«A Milano ha avuto successo la polenta di mais sponcio»**

---

Qualche settimana fa, la partecipazione al G8 della cucina: "Identità golose", super convegno che ha portato a Milano il meglio della ristorazione di tutto il mondo. Pochi giorni fa, a Ve-

nezia, il palcoscenico di "Gusto in scena": sulla ribalta del Molino Stucky, Renzo Dal Farra ha illustrato le

ormai celebri virtù dell'agnello dell'Alpago di fronte a una platea internazionale.

Alle sue spalle, uno schermo gigante collegato con la cucina, dove il suo cuoco, Paolo, metteva in pratica in diretta due ricette sul tema

della semplicità: ovvero, come sfatare il mito del soffritto pesante.

«Quando, una decina di anni fa, Carlo Petrini, l'inventore di Slow Food, ha iniziato il lavoro dei presidi da tutelare e valorizzare, è arrivato anche da noi. Eravamo in ferie, ma ci siamo messi subito ai fornelli: ci mancherebbe! Nessuno si aspettava che il sopralluogo lo facesse lui in persona. Bene: dopo un giro per le nostre montagne, una visita agli allevatori, ci sia-

mo seduti a tavola: è rimasto entusiasta della qualità del prodotto. Così, immediatamente dopo la prima tranche di presidi, che è uscita in primavera, l'agnello è stato inserito nel secondo, in autunno».

Già da una ventina d'anni l'agnello dell'Alpago veniva usato con una certa frequenza: ma l'inserimento tra i presidi Slow Food (che oggi sono in tutta Italia 177) ha dato una spinta decisiva alla sua conoscenza e alla sua valoriz-





zazione.

«Facciamo una cucina che, anche se tutti ne parlano, viene in genere interpellata poco - continua Renzo Dal Farra - per questo arrivare a partecipare a manifestazioni che hanno grande visibilità, come "Identità golose" o "Gusto in scena", è una chance importante, anche per fare conoscere i nostri prodotti. A Milano, per esempio, ha fatto un successo incredibile la polenta con il mais sponcio. Sembra una sciocchezza,

invece il fatto che da noi la polenta si cucini sul paiolo, a fuoco alto, che abbia una crosta, che sia solida, è una rarità: in giro ci sono polente che sono poco più di una salsa. Bisogna dare un valore vero al prodotto che cucini: bisogna che ci sia conoscenza, una educazione al sapore. A tutti piace capire come si fa a fare le magie, ma con gli anni vai al concreto: non bisogna mai sacrificare il gusto per l'estetica. Se non c'è la qualità del gusto, non c'è gratificazione. Nonostante gli effetti speciali».  
(mi.fr.)

---

**«E' una rarità cucinata  
nel paiolo e sul fuoco  
alto che fa la crosta»**

---

