

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 19 Giugno 2018 | aggiornato alle 14:34 | 54486 articoli in archivio

[HOME](#) [LOCALI](#) [RISTORANTI e PIZZERIE](#)

di **Giuseppe De Biasi**

Cucina del senza al Vecio Fritolin

Pubblicato il 05 Marzo 2018 | 17:44

Il filo conduttore della decima edizione di “Gusto in scena” recitava testualmente “La Cucina del senza incontra il mondo delle spezie”. E quale posto migliore di Venezia per raccontare il mondo delle spezie fra i campielli e le calli della città lagunare, antica repubblica marinara, storicamente porta verso l’Oriente. Cuochi e produttori, stimolati dal deus ex machina del principio gastronomico e della **manifestazione, Marcello Coronini**, hanno affrontato il tema di come le spezie arricchiscono il gusto dei piatti e dei vari utilizzi in cucina. Una variante che dimostra la duttilità della “Cucina del senza”, una sorta di dieta non dieta, adatta a qualsiasi regime alimentare, che coniuga il concetto salutista di eliminare grassi, zuccheri e sale senza perdere in piacevolezza gustativa.



Marcello Coronini e Pierluigi Lovisa

Concetto che è stato applicato anche nella cena dedicata alla stampa ospitata da un luogo simbolo della cucina veneziana (che, l'incessante flusso turistico spesso non ha contribuito a far crescere in termini di qualità e di attenzione al cliente) il "**Vecio Fritolin**" della vulcanica Irina Freguia. Antica friggitoria che nel Settecento accoglieva gli avventori col profumo del pesce appena fritto, servito nel tipico "scartosso" giallo, **oggi** diventato uno dei alfieri più rappresentativi della cucina veneziana contemporanea.

Mentre la sempre gioviale Irina girava tra i tavoli per percepire gli umori degli addetti ai lavori, in cucina il cuoco **Pierluigi Lovisa** e il suo giovane assistente Raffaele Minute, entrambi bellunesi, allestivano le quattro portate previste dal menu, in ordine di apparizione:

Gallinella con bisque di vegetali, brodo affumicato e pane speziato
Brut di Garganega "Dirado 2016" dell'azienda Capitelli di Montebello Vicentino (Vi)

Paccheri cacio, pepe e calamari

"Vigne di Catullo" Lugana Doc Riserva 2014 della Tenuta Roveglia di Pozzolengo (Bs)

Dentice gibboso in olio di cottura, cardamomo e broccolo fiolaro al pepe lungo
Dogliani Clavesana 2016 della "Clavesana Siamo Dolcetto" dell'omonimo comune cuneese

Zuppetta d'orzo gelato al curry e biscotto di nocciole

"Bella Estate" Moscato Passito 2015 dell'azienda Vite Colte, di Barolo (Cn).

In tutte e quattro le portate non si è sentita la mancanza degli "additivi" (zucchero, sale, grassi aggiunti) a conferma della grande intuizione di Coronini, che sta già lavorando ad una seconda puntata editoriale del suo fortunato libro dedicato alla "Cucina dei senza", con tanto di ricerca universitaria che potrebbe avallare con dati scientifici la bontà nutrizionale e salutista della sua intuizione.

Dal punto di vista gustativo ci hanno particolarmente convinto come bilanciamento i Paccheri cacio, pepe e calamari, reinterpretazione di un classico della cucina romana rivisitata in chiave marinara, con ottima integrazione delle componenti sapide/dolci con due varietà di pepe come aggiunta speziata. Riuscito anche l'accostamento con il "Vigne di Catullo" Lugana Riserva.

Dulcis in fundo l'originale Zuppetta d'orzo gelato al curry e biscotto di nocciole è stata la portata che delle quattro ha forse meglio rappresentato la nuova frontiera della "Cucina dei senza" e di come il concetto nelle mani di un cuoco di lunga esperienza e di spiccata verve creativa possa produrre ricette originali e complesse, con sapori e consistenze articolate e a volte spiazzanti.

Anche in questo caso il vino, l'ottimo Moscato Passito 2015 di Vite Colte ha dialogato in armonia con la composizione, accentuando per similitudine le note dolci e aromatiche del dessert che ha fatto scorrere i titoli di coda di una serata originale quanto la manifestazione veneziana ideata da Marcello Coronini.

Per informazioni:

www.veciofritolin.it

www.gustoincena.it

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © © - Registrazione
Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548