



## Portinari, l'alta cucina può essere vegana

ROCCO MOLITERNI



Mister Chef

«**L**a mia famiglia aveva una macelleria con annessa gastronomia. Io sono cresciuto spostando quarti di bue e osservando cosa preparavano in cucina. A 24 anni ho deciso di aprire il mio ristorante, di tempo ne è passato da allora. Ma io non sono cambiato: per me non conta solo ciò che mangi, ma anche il prima e il dopo. Per questo cerco di fare una cucina leggera e digeribile». A parlare è Nicola Portinari, lo chef de La Peca, il ristorante a due stelle di Lonigo, in provincia di Vicenza, sul palco del «Gusto in scena», la kermesse gastronomica che si è svolta a Venezia da domenica a martedì scorso. Con il fratello pasticciere Luigi, Portinari ha proposto, sul tema della «Cucina senza grassi e senza sale», due ricette, di cui una vegana. «Oggi - spiega - ci troviamo a rispondere alle esigenze di una clientela, che a volte ha problemi di intolleranze a volte ha deciso di fare una scelta o salutista o ideologica che la porta a essere vegetariana o addirittura vegana. Io credo che uno chef possa realizzare piatti di questo tipo senza far loro perdere il gusto». Così ha iniziato a collaborare con un mulino per ottenere farina da cereali germinati che possono essere mais, piselli, ceci. E uno dei piatti che ha presentato erano garganelli (con asparagi bianchi e crema di senape) ottenuti da un mix di queste farine. «Certo - spiega - con una pasta corta come i garganelli la cosa è fattibile. Sulle paste lunghe stiamo ancora lavorando». Sempre con una farina «germinata» di ceci e grano saraceno ha anche realizzato una focaccia con palamita e molluschi. «Per cuocere questi senza grassi - ha spiegato - si può usare il sottovuoto e una sbollentatura per pochi secondi». Ad assaggiare i suoi garganelli si capisce che la cucina vegana non è necessariamente «penitenziale» come in genere crede chi vegano non è.

