

Mara e Luca, la strana coppia Venezia fra storia e innovazione

A "Gusto in Scena" salgono assieme sul palco gli chef di "Fiore" e del "Met"
E un panificio vicentino presenterà gli Zaeti veneziani senza zucchero

DI CLAUDIO DE MIN

Massimo Bottura fa il bollito senza bollirlo "Perché dice - spesso la tradizione non ha rispetto del prodotto: bollire la carne nell'acqua è un delitto, si perde un mucchio di gusto e di proprietà, e non solo" ha spiegato la settimana scorsa a Cortina d'Ampezzo a "Una montagna di libri", il miglior cuoco italiano, tre stelle Michelin con la sua Osteria Francescana di Modena, terzo ristorante del mondo secondo The World's 50 Best Restaurants, una specie di Pallone d'Oro dei cuochi, per fare un paragone calcistico.

Invece Carlo Cracco mette l'aglio nell'Amatriciana e la cipolla nella pasta alla Gricia (scatenando un putiferio inferiore solo a quello che aveva innescato giurando, da ben pagato testimonial, che anche con la patatina frita della San Carlo si può realizzare un boccone gourmet), con tanto di discesa in campo del Comune di Amatrice e intervento del governatore del Lazio Zingaretti.

Su questa scia, a Venezia, domenica e lunedì prossimi, arriva Marcello Corinini con la settima edizione di **Gusto in Scena** nel quale, per il quarto anno di fila, esibirà "La Cucina del Senza: senza grassi o senza sale e - per i dessert - senza zuccheri, aggiunti".

Ognuno degli chef, tutti di altissimo livello, presenterà lo studio e la realizzazione di 2 piatti perfettamente ripetibili: "uno senza grassi e l'altro senza sale aggiunti"; i maestri pasticceri (su tutti il mitico Iginio Massari, bresciano, il maestro dei maestri, e il padovano Luigi

Biassetto, reduce dal successo televisivo de "Il più grande pasticciere") proporranno studi di "dessert senza...zuccheri aggiunti"; mentre i grandi pizzaioli (ecco la novità del 2015, con nomi top come Gino Sorbillo, Ciro Salvo dalla Campania e il veronese Renato Bosco, più noto come il Pizza Ricercatore, uno dei grandi interpreti della pasta madre), prepareranno pizze e focacce "senza grassi o senza sale aggiunti".

Fra un senza e l'altro, Silvano e Stefano Stella, del Panificio Stella di Velo d'Astico (Vi), scenderanno in Laguna per mettere mano ad una tipicità locale, rivisitando lo Zaeto, storico biscotto veneziano (ingredienti base: farina di mais, uvetta, pinoli), nel quale hanno sostituito lo zucchero con lo sciroppo d'agave, ricavandone una delizia conforme alla Cucina del Senza: «È buonissimo anche in questa versione, forse persino più goloso» assicura Coronini.

Spiega Silvano Stella: «Lo Zaeto è da sempre un nostro cavallo di battaglia, ne abbiamo perfino scovato una ricetta in un manoscritto risalente al 1776 e attualmente conservato presso la Biblioteca Bertoliana di Vicenza. Abbiamo così deciso di proporlo in questa versione "senza", con uno sciroppo d'agave, fra l'altro biologico, che garantisce un picco glicemico molto basso».

Ma **Gusto in Scena**, che come al solito sarà quattro cose in una (vedi riquadro in questa stessa pagina), vedrà una vera e propria sfilata di grandi chef e pasticceri che esibiranno la loro abilità nella interpretazio-

ne del tema del Congresso.

Su tutti il tre stelle Michelin Enrico Crippa di Alba, in provincia di Cuneo, seguito dalle due stelle di Enrico Bartolini e poi dal milanese Davide Oldani e da Ilario Vinciguerra, da Mauro Uliassi ed Herbert Hintner e molti altri (fra i meno famosi occhio a Maurizio e Sandro Serva de "La trota" di Rivodutri di Rieti).

E, a proposito di stellati, ci sarà anche la coppia veneziana composta dall'intramontabile Mara Martin ("Da Fiore") e dal giovane Luca Veritti ("Met" dell'hotel Metropole) che si esibiranno assieme in una insolita accoppiata tutta veneziana, fra tradizione e innovazione.

Luca proporrà due piatti: il primo classico e molto lagunare trattandosi di un Risotto alle verdure dell'orto di Sant' Erasmo, il secondo decisamente più insolito: una Zuppetta di agrumi e tortellini al cioccolato, nei quali la parte liquida viene realizzata con il succo di arance, mandarini e pompelmo e l'impasto dei tortellini stessi lavorato con una ganache di cioccolato.

Mara esalterà invece la tradizione con il suo Branzino al vapore con mela anurca e aceto balsamico, una presentazione originale di sapori tradizionali, un piatto addirittura storico, visto che è in carta nel ristorante a due passi da Campo San Polo da ben 30 anni: «Ho scelto questo piatto perché già di suo non ha bisogno di sale e olio. Poi perché è collaudatissimo, visto che lo facciamo praticamente da sempre. In passato utilizzavo anche il salmone ma oggi è molto difficile reperire un salmone come si deve e

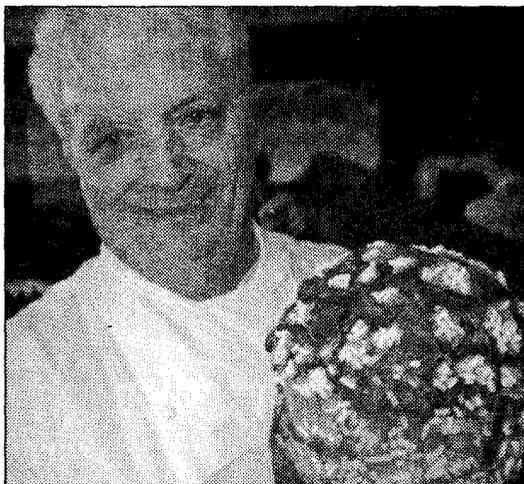
dunque preferisco il branzino di mare. E infine perchè si tratta di una preparazione semplice da capire e, oltretutto, facilmente riproponibile anche a casa, senza bisogno di essere dei grandi cuochi».

ANNONE VENETO



Domani, dalle 10 alle 18, le cantine Paladin di Annone Veneto (0422/768167) ospitano i formaggi di Borgo Titol (incantevole agriturismo, produttore di formaggi tipici di pecora e di mucca, come ad esempio ricotta, pecorino, formaggi freschi e stagionati, il formai dal cit, e anche salumi come la Pitina, di cui Borgo Titol ha la certificazione di presidio Slow Food Italia) un piccolo borgo diroccato della Val Tramontina, a nord di Pordenone.

A tutti gli ospiti verrà dato il benvenuto con il Prosecco Brut Bosco del Merlo e il Franciacorta Brut CruPerdu Castello Bonomi, mentre alle specialità friulane saranno abbinati i rossi Bosco del Merlo e Paladin, in particolare il nuovo Syrah. Mentre al banco sarà possibile l'assaggio guidato di tutti i vini proposti in vendita dalle tenute Paladin, Bosco del Merlo, Castello Bonomi e Premiata Fattoria di Castelvecchi in Chianti.



MAESTRI

Qui sopra Igino Massari, in alto a destra Mara Martin

