

VICENZA DI GUSTO

gusto@ilgiornaledivicenza.it n. 503

Tutti pazzi per il BACCALÀ

Fino a dicembre sono in calendario i 27 appuntamenti del "Festival Triveneto" con tre locali vicentini

Tutti pazzi per il baccalà. In tutto il Nordest. Fino al 5 dicembre, infatti, ventisette tra i migliori ristoranti di Veneto, Friuli - Venezia Giulia e Trentino - Alto Adige saranno in gara tra loro in occasione del "Festival Triveneto del baccalà verso l'Expo 2015". Del Comitato organizzatore fanno parte le Confraternite del baccalà alla vicentina, quella del mantecato veneziano, quella del baccalà alla cappuccina padovana e infine quella del baccalà dei frati di Rovereto che, in collaborazione con la Delegazione dell'Accademia Italiana del-

Coinvolti nella rassegna Giorgio & Chiara di Vicenza, il Querini-Zemin e il Granpasso

la Cucina Eugania Basso Padova e la più importante azienda importatrice di stoccafisso del nord Italia, hanno voluto portare alla ribalta attraverso il Festival questo alimento ricco di valori nutrizionali, estremamente versatile in cucina. «Sono già 75 le ricette innovative a base di baccalà frutto delle invenzioni dei cuochi del Triveneto entrate nel palmares del Festival - spiega Ettore Bonalberti, Accademico della cucina italiana, ideatore e presidente onorario della manifestazione - e molte altre arricchiranno il nostro ricettario da qui al 2015, anno in cui si terrà l'Expo di Milano, evento universale cui guardiamo idealmente perché darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione».

Nei due mesi del Festival, ogni ristorante in gara proporrà una serata conviviale in cui si potrà degustare un menu



Piero Menegante

con tre piatti - antipasto, primo e secondo - a base di merluzzo fresco, salato o essiccato, preparato in modo innovativo e con ingredienti del territorio. Primi giudici saranno i clienti, che sceglieranno la ricetta della serata a loro più gra-



Bruno Salzillo

dita. Dopodiché, i ristoranti vincitori parteciperanno alla selezione provinciale, a cura del Comitato organizzatore del Festival, presieduto dall'Accademico della cucina italiana Luca Padovani.

Alla fine, rimarranno in gara

Un piatto di baccalà alla vicentina, un simbolo della cucina berica

L'INIZIATIVA. Oggi e domani nuova rassegna

Artigiani del gusto Molti i vicentini a "Milano Golosa"

L'idea di Davide Paolini: portare sul palco i produttori e non i cuochi

È la nuova idea di Davide Paolini, il "gastronauta" che è celebre per i suoi libri, le sue rubriche ma anche per le sue rassegne gastronomiche sempre innovative. Questa volta ha giocato in casa e ha creato "Milano Golosa", il cui obiettivo è "Conoscere per non sprecare". L'appuntamento è in programma oggi e domani a Sesto San Giovanni al Grand hotel Villa Torretta. «La rassegna - spiega Paolini - si rivolge soprattutto ai consumatori per dare loro non solo la possibilità di acquistare prodotti ("giacimenti gastronomici", panettone e vini) ma di approfondire le

conoscenze per fare la spesa e valutare i loro acquisti attraverso l'università della Spesa, la sala del tempo (per comprendere il concetto di stagionatura nei vari prodotti), e i corsi di cucina italiana». Si potranno gustare pietanze quali tartare, mondighilli e soprattutto cibo di strada (arancini, frittelle, acciughe eccetera). La grande sorpresa sarà

comunque costituita dalla mancanza di cuochi e di showcooking e dalla presenza del "making show": in altre parole gli artigiani del cibo mostreranno in diretta come vengono prodotti i loro "giacimenti". Così il consorzio del Parmigiano Reggiano grazie a un casaro mostrerà il percorso di quel formaggio, così pure la mozzarella di bufala, il torrone e un salume saranno realizzati a Milano Golosa.

Tra le aziende e gli artigiani presenti è nutrita la partecipazione vicentina. A iniziare dalla salumeria Nogara di Sovizzo. Tra i vini non mancherà il consorzio vicentino-veronese del Durello, guidato da Andrea Bottaro e Aldo Lorenzoni. Il settore dei panettoni (sull'idea del "panettone tutto l'anno" Paolini insiste molto)

vede in prima fila la Loison di Costabissara, gli Alajmo di Rubano, la pasticceria Filippi di Zugliano, Carlo Pozza di Arzignano, Biasetto di Padova e Perbellini di Isola Rizza. ●

Il "gastronauta" Davide Paolini