

LOMBARDIA

Ristorante Don Lisander
via Manzoni 12/a,
Milano
Tel.: 02 - 76020130;

EMILIA ROMAGNA

Gelateria Sanelli,
piazza del Popolo 2,
Salsomaggiore (Parma)
Tel.: 0524.574261

TOSCANA

Ristorante Amarcord,
Via San Lino 33,
Volterra (Pisa)
Tel.: 0588- 86298

MARCHE

Ristorante La Pianella,
via Gramsci 3,
Serra San Quirico (Ancona)
tel: 0731880054

Classici e innovativi

La grande sfida fra chef

Confronto a Marsala tra diverse scuole di pensiero



GELATO al parmigiano elaborato con azoto liquido (nella foto), raviolo all'essenza di clorofilla, jota in 'b' con gnocco molecolare di baccalà e, dulcis in fundo, gelato al Marsala. Non si tratta del menu a bordo di uno shuttle ultramoderno, ma soltanto di una cena 'scientifica', in occasione della prima serata del 'Pellegrino Cooking festival', una tre giorni enogastronomica ospitata nelle splendide torri affacciate sulle Egadi delle omonime cantine storiche di Marsala, dal 14 al 16 settembre. Parola d'ordine: sperimentare.

Dottamente illustrata dal professor Davide Cassi del dipartimento di Fisica dell'università di Parma, la cucina scientifica ne è stato un esempio. Obiettivo: capire i meccanismi chimico — fisici che stanno dietro la preparazione di una pietanza, ma senza snaturarla, anzi. «Non si vogliono dimenticare le tradizioni gastronomiche del Belpaese, ma riaffermarle attraverso tecniche in grado di esaltare al-

cune materie prime utilizzate a tavola», spiega Cassi. Da qui i gelati all'azoto liquido che non raffreddano la bocca consentendo di assaporare meglio i gusti degli ingredienti. Ma, forse influenzati da un fondamentalismo conservatore, l'idea di cucina molecolare (altro modo per definire questo tipo di cucina) difficilmente fa pensare a un piatto fumante di lasagne, nonostante il professore assicuri che «sia assolutamente possibile creare pasta al forno 'molecolare'». Superata l'impasse degli emiliani, sfiorati dal ricordo di quel lontano *Manifesto della cucina futurista* di Marinetti, il menu scientifico ha dato i suoi frutti, facendo rigettare una tale errata associazione di idee alla maggior parte dei commensali.

DOPO LA SCIENZA nel piatto, è stata la volta delle erbe, seguite dalla cucina del crudo, interpretate da chef italiani e internazionali. Dallo chef inglese che alle capesante in crosta di riso con prezzemolo e pomodoro ha aggiunto il 'nostro'

caro prosciutto di Parma, all'arrosto di piccione ai funghi porcini con ripieno di polpettone crudo alla menta, passando per un guanciale di vitello brasato al sapore delle erbe del monte murano. Infine, non poteva mancare nella serata conclusiva, il temari sushi, calamari e capesante marinati. epurato dal 'difficile' wasabi, di un grande chef made in Tokyo. Via via che i piatti si susseguivano, annaffiati da ottimi vini da tavola e marsala, i commensali si 'schieravano' neanche si trattasse di una discussione fra diverse fazioni politiche: l'esterofilo a favore del sushi, il gourmet di professione con 'il piccione', l'amante della cucina più tradizionale, con il più 'normale' vitello brasato. Morale: nessun vincitore (sono stati premiati ex equo tutti gli chef), ma un'autentica e condivisa medaglia d'oro a un tipo di cucina che sposa un concetto di cibo sempre più 'esperenziale', carico di significati simbolici. Lontano, quindi, da quella 'mcdonaldizzazione' del mondo che spesso ci minaccia.

NEWS**MANTOVA****Raspelli e le zucche**

A Mantova da oggi all'8 ottobre si tiene 'Salami e Salumi'. Le vie e le piazze del centro storico ospiteranno stand con ogni prelibatezza. Domenica 8 ottobre alle 20 Edoardo Raspelli, giornalista e critico enogastronomico, interverrà sul tema: «Edoardo Raspelli: da cronista 'mantovano' alle zucche di Melaverde». E la zucca sarà tema della puntata che Raspelli trasmetterà a fine ottobre su Rete 4, su 'Melaverde'.

MERANO**Invito al Winefestival**

L'hotel Ansitz Golserhof (tel. 0473 923294; www.golserhof.it) di Tirolo (BZ) invita alla settimana 'Vivere il Vino', in occasione del 'Merano Wine Festival' (www.meranowinefestival.com) che inizierà il 10 novembre. I pacchetti settimanali con trattamenti wellness dal 5 al 12 novembre costano, in camera doppia, mezza pensione, da 648 euro a testa incluso ingresso al Winefestival.

KITZBUHEL**I menù 'a tema'**

A Kitzbuhel tredici ristoranti offrono serate culinarie a tema, come 'Cielo & Terra', 'Selvaggina su zucca' oppure 'Erbe autunnali nella cucina tirolese', e così via. Sono disponibili pacchetti di 4 notti, prima colazione, 4 cene gourmet di 4 portate, aperitivo, 2 massaggi, sauna, bagno turco, ecc. con costi da 330 euro a testa. Info: tel. 0043-(0)5356 777.

BRESCIA**Salami in gara**

Oggi alla Fiera 'Italia in Tavola' di Brescia, si svolge il concorso nazionale 'Salami e sopresse della tradizione': una giuria di esperti giudica i salumi del nord Italia. È un'iniziativa dell'Accademia delle ST della Qualità. L'originale concorso pone l'attenzione sui disciplinari da seguire per ottenere prodotti sani e di qualità. Seguiranno altre due selezioni: una per i produttori del centro-sud a Villa Santa Maria (Chieti) l'altra, finale, con la premiazione dei vincitori, a Castalimta di Brescia.

Se i tubi rotti del tuo bagno stanno allagando la casa del vicino, probabilmente non si accontenterà di una stretta di mano.

Allianz  Casa Tua ti dà una protezione totale e un'assistenza completa.

Allianz Casa Tua è la nuova polizza assicurativa completa, flessibile e modulare che si prende cura della tua casa e di chi la abita, garantendo il massimo della copertura con un servizio di pronto intervento immediato per le riparazioni necessarie in caso di danni o imprevisti, 365 giorni l'anno, 24 ore su 24. **E se hai meno di 65 anni, e sottoscrivi entro il 31 dicembre 2006, 1 anno di assicurazione sulla vita con un capitale di 10.000 euro, è incluso nel prezzo di Allianz Casa Tua.** Per saperne di più, rivolgiti subito all'agente Allianz Subalpina più vicino o vai su www.allianzsubalpina.it. Allianz Casa Tua, la tua casa sotto totale controllo.

Numero verde 800.686868

Allianz  Subalpina
La Compagnia che parla chiaro