

3 COSE DA GUSTARE

Festamercato a Borgonovo
L'Emilia Romagna in tavola

Il 3 giugno stand con alcuni dei migliori chef dell'Emilia Romagna, mercatini di qualità, corvegno e concorso sull'Ortrugo a Borgonovo (Val Tidone, Piacenza): è Festamercato, dedicata ad acque, farine e vini fermentati della regione



Rieti, tutti al "Birra del Borgo day"
Suggerzioni bionde e allegria

Da venerdì 1 fino a domenica 3 giugno in programma a Borgorose (Rieti) il Birra del Borgo Day, appuntamento dedicato a birra, arte e musica. Si festeggia il 13° compleanno del birificio, con tre giorni dedicati alla birra e non solo.



L'Italia da bere ha un colore delicato
Il trionfo dei rosé è sul Lago di Garda

È il più importante evento italiano dedicato ai rosé: più di 100, degustazione libera nella cornice del castello di Moniga, sulla sponda bresciana del lago di Garda. "Italia in Rosa" si tiene in Valbènesi: qui, nel 1896, fu "codificato" il Chieretto.



Idee verdi e tecnologia

Viviana Varese interpreta le stagioni e cambia tutto
«Non solo pesce. E il meglio arriva d'autunno e primavera»

► MARCO MANGIAROTTI

LA TAVOLA delle piccole meraviglie, dietro lo specchio della moda *à la carte*. Siamo da Alice, il ristorante gourmet di Eataly Milano, chef Viviana Varese è appena tornata da Mumbai, prima ha incrociato Sandra Ciciriello, la donna del pesce e della carta dei vini con cui ha costruito il successo. Viviana, salernitana emigrata al Nord, partita dal piccolo Girasole, nel Lodigiano. Passa da Gualtiero Marchesi all'Albereta, si perfeziona nel dolce con Maurizio Santin e Leonardo Di Carlo, studia Niko Romito. Giovane emergente dell'anno 2010 per il Gambero Rosso, dopo aver aperto nel 2007 Alice in via Adige a Milano, nel 2011 la Stella Michelin, nel 2014 la chiamata di Oscar Farinetti. Il miglior ristorante di pesce, come visione e materia prima, della città, ricerca e radici, tecnica e studio. Anche fuori. Le acque di cottura, la frutta e l'orto scomposti e ricomposti nei menu.

Viviana, proprio nell'anno del decennale mi parlavi di ricerca, viaggi, tecnologia, l'urgenza di non fermarti mai.

«Credo molto nella tecnologia, pur proponendo una cucina naturale e concreta. E mi ispiro alla scuola spa-

gnola, grande tecnica e un'organizzazione non militare in cucina. La tecnologia ci può aiutare nelle estrazioni e nelle cotture, senza diminuire la qualità, anzi, ma abbattendo i tempi. L'ultima frontiera, italiana e bolognese, è il Roboqbo: tanti processi di trasformazione e un esempio, puoi fare una marmellata, con tutto il frutto, di dieci kg in dieci minuti».

Mi sembra di capire che tu usi la tecnologia a favore della natura.

«Il mio slogan è no chimica. Niente sferizzazioni con alginato di sodio (E401) e bagno calcico, perché la parte estetica comporta questo e la gente non lo sa. Io uso solo addensanti naturali, dall'agar agar, estratto di alghe rosse (il kanten giapponese) alla Gomma Xantana (E415), un polisaccaride che si estrae dal mais, ottimo per la cucina senza glutine. Il kuzu, tubero giapponese, è un ottimo addensatore di salse. Fanno bene anche alla salute».

Quali altri processi usi, dalle fermentazioni agli aceti?

«Le fermentazioni per poche cose: sedano rapa, cavoli. Nel menu nuovo, in ogni piatto cerco l'acidità con gli agrumi, perché hanno il profumo della mia terra. Uso aceti da tutto il mondo, quello di mirtillo e melograno, l'aceto di riso nero per l'ossobu-

co, di prugne giapponesi, affumicato nelle cozze al burro nocciola acidulo».

Come cambiano i tuoi menu?

«Cambio direzione ogni volta. L'autunno è terra e io tolgo il pesce, che ritorna invece a primavera. Carne d'estate. Il trionfo vegetale è in autunno e primavera. Come nella mia Minestra Maritata con brodo di quattro carni, verdure di primavera, pane al grano arso, straciatella e profumo di agrumi. Noi usiamo il biancostato di manzo, le rifilature del maiale di razza Mora Romagnola, pollo di fattoria, bacon affumicato. Le sette verdure bollite e saltate, le scorze in infusione. Il plancton del riso tributo a Leon ritorna nel Black Cod, merluzzo nero d'Alaska su estrazione concentrata di zuppa di pesce, dopo dieci ore di cottura, limone e erbe».

I classici che non abbandoni?

«Il Super Spaghettoni vongole, tarallo, limone. Il Risotto ai sette pepi (Giamaica, Java, Timut dal Nepal, Sichuan...), cacio (Pecorino Sardo e Romano), limone fermentato. Nel menu Viviana, invece, ricerca viva».

Il piacere della vita?

«Viaggiare, provare, scoprire culture del cibo diverse. Imparare e sperimentare sempre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO CHEF

IL PIACERE DELLA SCOPERTA

EDUARDO RASPELLI



Il culatello, opera d'arte che merita un museo

SOTTO, c'è ancora una testimonianza di storia e di tradizione: plurisecolari finestre, due file parallele, una di fronte all'altra: in quelle grandi, che danno verso il fiume, il Po, entra facile facile la nebbia che nasce dalle acque e copre tutto; di fronte, le finestre, piccolissime, a quella stessa nebbia impediscono l'uscita, la trattengono, la imprigionano, le fanno dare l'umidità ideale a migliaia di pezzi che, oggi come ieri, stagionano riempiendosi di aromi. Così, a Polesine Parmense, nei sotterranei dell'Antica Corte Pallavicina si stagiona il culatello, quello "di Zibello", cioè largato con la DOP, la Denominazione d'Origine Protetta, e quello senza DOP, non perché sia meno buono ma perché il suo "creatore" ha deciso di provare a farlo con razze antiche, rare e ricercate ma che, ad oggi, non sono previste nel Disciplinare di Produzione.

Ma Massimo Spigaroli, che col fratello Luciano manda avanti questo agreste angolo da fiaba di campagna parmigiana, ora - accanto al ristorante di lusso -, sotto le belle camere campagnole ha creato un vero e proprio Museo del Culatello testimonianza della bontà del più ghiotto dei salumi italiani ma anche struggente racconto di millenarie produzioni e decenni di vita (non solo familiare) legata al grande fiume.

IL PIACERE DELLA LETTURA

5