

PROVA DEL CUOCO. Il cuoco di Sandrigo giovedì tornerà su Raiuno per affrontare la Liguria

# Chemello votatissimo Adesso si gioca la finale

«Il mio successo ottenuto grazie agli ottimi prodotti tipici vicentini»  
Antonella Clerici sedotta dal baccalà: «Che profumo, mi ci tufferei»

Roberto Luciani

«Ringrazio tutti quelli che hanno votato per noi, senza di loro non saremmo andati avanti. E se hanno voglia giovedì prossimo ci siamo ancora». Pendolari per acclamazione popolare, Antonio e Marco Chemello dovranno tornare a Roma per giocare l'accesso in finale contro la Liguria in un derby tutto nordestino con un locale friulano.

Poco male, l'importante è esserci ancora, continuando magari a presentare i gioielli della cucina vicentina. Fino a l'altro ieri, infatti, sono stati una quarantina i prodotti deco e igp (su un paniere di quasi 100 prodotti) portati davanti alle telecamere di Rai Uno dai due ristoratori, titolari della trattoria "da Palmerino" di Sandrigo. Una lista da far dimenticare ogni dieta e l'estate imminente: broccolo fiolaro di Creazzo, riso di Grumolo, bisì de Lumignan, legumi di montagna, ciliegie di Marostica, cincinella di Chiampezzo, speck e for-

maggi di Asiago, carote bianche di Monticello Conte Otto, formaggio di grotta di Schio tanto per far qualche nome.

Tutti a far da corona a sua maestà il baccalà alla vicentina. Insomma, veri e propri ambasciatori di una tradizione culinaria che ha sorpreso prima di tutti proprio lei, Antonella Clerici, la simpatica ed amata conduttrice della sfida "Campanelli d'Italia". Racconta Marco: «Quando abbiamo steso il baccalà lei ha detto: mi ci tufferei per il profumo. Come pure è rimasta molto impressionata dal colore e dalla bellezza dei fagioli di Posina. Certo, a qual-

cosa abbiamo dovuto rinunciare. Mi sarebbe piaciuto presentare i torresani di Breganze, ma hanno bocciato l'idea».

Animo ambientalista o paura delle facili ironie di "Striscia la Notizia" non lo sapremo mai, di sicuro per la prossima sfida il dado, solo metaforico però, è tratto: trottele e biondola di Torrelvicino, sebbene il come sia ancora un laboratorio di esperimenti nella cucina della trattoria, giunta al 65esimo anno di vita e alla quarta generazione di gestori.

Cuore e palato, proprio la ricetta ricercata dagli ideatori del programma, come spiega Antonio: «Sì, ci hanno detto che la loro ricerca su internet puntava a scoprire paesi e ristoranti caratteristici, non di nome, ma legati al proprio territorio. Noi da sempre usiamo prodotti locali proprio perché crediamo che in fatto di gusti e sapori non siamo secondi a nessuno. E così ci siamo presentati in tre: mio figlio Marco di 27 anni, mamma Jole che di anni ne compie 81 ed io». Presente, passato e futuro assieme attorno ai fornelli, in una gara che prima di tutto è comunque divertimento.

Uno spirito che ha contagiato l'ambiente, tanto che la Clerici, neoconsorella della Confraternita del Baccalà, si è pure sbilanciata, mantello giallo addosso, in una promessa di visita. Chi vivrà, vedrà, intanto toccherà a loro tornare per la settima volta negli studi televisivi romani e cercare di sbalordire ancora il pubblico a casa.

«All'inizio eravamo un po' scettici, pensavamo che fosse costruito, invece è tutto vero. Però la cosa più emozionante per me è stata essere lì con mio figlio. E sa una cosa? È più bravo di me, sia fra le pentole che con le parole. Giovedì io ero bloccato, lui invece spigliato e calmo». Insomma, comunque vada è già un successo. Tolmezzo attende a piè pari, ma mai come stavolta la cucina vicentina reclama strada: «È un'esperienza bellissima, nata per caso, portata avanti con un pizzico di incoscienza e creatività ma che mi ha permesso, e non mi vergogno a dirlo, di conoscere meglio anche i nostri prodotti tipici. Mi piace pensare di aver contribuito a dar loro visibilità, anche perché spesso si tratta di produzioni di nicchia». Consorzi e Pro Loco, ne siamo certi, sentitamente ringraziano. ●



Antonella Clerici con alcuni componenti della Confraternita del Baccalà

EDUCAZIONE ALIMENTARE. A scuola con le "Fantavventure a tavola"

## E nonno Giovanni Rana insegna a mangiar sano

Come fare a spiegare ai più piccoli l'importanza di una corretta alimentazione e dell'esercizio fisico quotidiano? Ci pensa Giovanni Rana, che torna nelle scuole elementari di Vicenza e provincia con la seconda edizione di "Fantavventure a tavola", il progetto ludico-didattico gratuito su cibo e alimentazione promosso dal Pastificio Rana e indirizzato alle prime tre classi delle scuole primarie.

Fantavventure a tavola, i racconti del Mago Giovanni, pro-



Giovanni Rana presenterà "Fantavventure a tavola"

# Sotto PREZZO

Dal 10.05 al 22.05\*

0.69

PASTA DI SEMOLA DE CECCO  
vari formati  
g 500 - al kg 1,36  
PER I POSSESSORI DI BILLA CARD

18.99

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA  
banco gastronomia • al kg

1.49

MELONE RETATO  
al kg

1.89

BISCOTTI MULINO BIANCO  
Spicchi di sole, Macine, Galletti, Tarallucci, Rigoli  
g 800 - al kg 2,36  
PER I POSSESSORI DI BILLA CARD

# BILLA

\* SALVO ESaurimento scorte. OFFERTA RISERVATA AI PUNTI VENETA DEL VENETO, FRIULI VENEZIA GIULIA, EMILIA ROMAGNA, AD ESCLUSIONE DI PARMA, PUGLIA CALABRIA