

L'EVENTO

LUNEDÌ SERA SFIDA A COLPI DI STOCCAFISSO TRA GLI CHEF VENEZIANI VICENTINI E PADOVANI



ALLA «CÀ DEI BOCI» (PINÈ)  
IL FESTIVAL DEL BACCALÀ

Sfida a colpi di stoccafisso lunedì sera 31 ottobre alla «Cà dei Boci» di Montagnaga di Pinè tra la Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina, la Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato alla Veneziana e la Confraternita patavina del Baccalà alla Cappuccina. L'evento è stato organizzato dalla Confraternita di Bacco. In cucina si alterneranno gli chef delle tre Confraternite del Baccalà: Franco Favaretto patron del Ristorante Baccalàdivino di Mestre (Venezia) presenterà il baccalà mantecato, Antonio Chemello del Ristorante «Da Palmerino» di Sandrigo (Vicenza) proporrà il classico baccalà alla vicentina e Fabio Legnaro dell'Antica

Trattoria Ballotta di Torreglia (Padova) servirà il baccalà alla cappuccina. Lo chef della «Cà dei Boci» Achille Leonardi proporrà a sua volta il baccalà alla trentina. Quattro piatti diversi di baccalà secondo le ricette tradizionali codificate dalle rispettive Confraternite. Le varie pietanze saranno abbinare agli spumanti di Casa Ferrari illustrati per l'occasione da Mauro Lunelli, socio onorario della Confraternita di Bacco. Nel corso della serata Otello Fabris, presidente dell'Associazione «Amici di Merlin Cocai» presenterà il suo ultimo lavoro, «I misteri del Ragno», un volume di 300 pagine in cui ripercorre la storia dello

«Stockfish», il mitico pesce bastone. Un lavoro di paziente ricerca che gli è costato cinque anni di lavoro negli archivi e nelle biblioteche di mezza Europa, con viaggi nelle isole Lofoten dove il merluzzo viene pescato, essiccato e trasformato in stoccafisso. Perché - si chiede Fabris - il baccalà ha avuto tanta fortuna nella gastronomia delle popolazioni trivenete? Sicuramente per il fatto che è di facile trasporto e di lunga conservazione, ma soprattutto perché durante la cottura moltiplica il proprio volume. Il primo testimonial del baccalà fu un nobile veneziano Piero Querini che, partito da Venezia nel 1432, si salvò per miracolo naufragando sugli scogli dell'iso-

la di Röst, nell'arcipelago delle Lofoten, in Norvegia. E' qui che vide quegli strani pesci appesi a dei tralicci di legno. Una ulteriore spinta alla sua diffusione venne dal Concilio Tridentino (1545-1563) che impose il rigoroso rispetto del digiuno e dell'astinenza il venerdì, nei giorni di vigilia e durante la Quaresima.

Giuseppe Casagrande

Nelle foto: Antonio Chemello della «Trattoria Da Palmerino» di Sandrigo, re del baccalà alla vicentina con in braccio lo stoccafisso delle isole Lofoten, e a sinistra, Franco Favaretto chef-patron del Ristorante «Baccalàdivino» di Mestre, re del baccalà mantecato.

PROSIT

AL PATRON DELL'HARRY'S BAR IL PREMIO MASI 2011

ARRIGO CIPRIANI  
UN MITO VIVENTE



Arrigo Cipriani firma la botte di Amarone, simbolo del «Premio Masi»

La Fondazione Masi, presieduta da Isabella Bossi Fedrigotti, quest'anno ha assegnato ad Arrigo Cipriani il prestigioso Premio Masi per la Civiltà Veneta. Arrigo Cipriani è il paradigma dell'ospitalità veneta. Patron e animatore del mitico Harry's Bar, nonché affermato scrittore, egli ha esteso in tutto il mondo la propria filosofia di oste colto e raffinato attraverso una rete di ristoranti, resort, club e residence.

In un periodo in cui polemiche politiche, tempeste economiche e speculazioni finanziarie tendono a gettare ombre sul nostro Paese, la storia di Arrigo Cipriani è un esempio di come, nonostante tutto, l'Italia resti un Paese straordinario capace di creare eccellenze da esportare nel mondo intero. Nato a Verona nel 1932, Arrigo Cipriani ha ereditato la passione per la ristorazione dal padre Giuseppe che si era trasferito a Venezia per aprire in San Marco, di fronte alla fermata dei traghetti, quel «localino piccino» che sarebbe diventato il mitico Harry's Bar, luogo d'incontro di scrittori, artisti, attori e teste coronate. Un locale dall'atmosfera ovattata, raffinata e familiare ad un tempo.

Il segreto del successo, spiega Arrigo Cipriani, sta nell'accoglienza, nell'ospitalità e nella capacità di saper rimanere sempre uguali a sé stessi per far sentire i clienti come a casa loro. Una casa signorile ben inteso, nella quale va preservato il Dna di quel gusto italiano che non ha eguali nel mondo in fatto di cucina, senza cedere alle lusinghe di rivisitazioni e contaminazioni. «Non ci sono chef, non ci sono tendenze da seguire o nuove cucine da rincorrere: da noi si viene perché siamo noi» afferma orgoglioso Arrigo Cipriani. Il locale-bomboniera dei Cipriani amato da Hemingway, Truman Capote, da molte famiglie reali e dalle star del cinema internazionale, è stato

testimone della storia di quasi un secolo creando i presupposti perché la magia dell'Harry's Bar potesse essere esportata nel mondo. Oggi i Cipriani gestiscono in cinque continenti un piccolo impero dell'ospitalità con ristoranti, resort e alberghi, oltre mille dipendenti e un fatturato che solo negli Stati Uniti supera i 150 milioni di euro. Arrigo Cipriani, di fronte ai numeri del successo, si schermisce e ci tiene a condividere il merito con coloro che considera i veri «geni»: i due Giuseppe, ovvero suo padre e suo figlio. Il primo, l'estroso inventore del mitico «Carpaccio» e del «Bellini», ha posto le basi per la leggenda. Il secondo, 40 anni, attorno a questa ha creato un business di respiro internazionale. Prosit.

G. Cas.

ITINERARI DEL GUSTO

AMBASCIATORI: ROSANNA MARZIALE, BOTTURA E POMATA

I GRANDI FORMAGGI DOP  
PROTAGONISTI A TAVOLA

Rosanna Marziale del ristorante «Le Colonne di Caserta», Massimo Bottura dell'«Osteria Francescana» di Modena, Luigi Pomata dell'omonimo ristorante di Cagliari: tre grandi chef, geniali e creativi, che amano aggiungere profumo, sapore e personalità ai loro piatti. Sono stati scelti come ambasciatori di quattro grandi formaggi a Denominazione di Origine Protetta: l'Asiago, il Parmigiano-Reggiano, la Mozzarella di bufala campana e il Provolone Valpadana. Le Giornate, organizzate dai quattro Consorzi di tutela all'insegna del motto «Parliamo di formaggio», coinvolgeranno gli operatori della ristorazione in nove città del Nord e Sud d'Italia, con l'obiettivo di valorizzare il profumo, il gusto, il sapore e i valori nutrizionali dei quattro formaggi. Nell'ambito degli incontri verranno pre-

sentati gli aspetti che rendono unici questi formaggi: la loro storia, la zona di origine, la modalità produttiva. Il tutto si concluderà con una degustazione guidata da un esperto di analisi sensoriale. Rosanna Marziale, giovane cuoca esperta in finger food, proporrà ricette al formaggio per la preparazione di piccole creazioni che accompagnano l'aperitivo. Massimo Bottura, chef stellato che ama utilizzare i prodotti della terra emiliana reinventati con la sua geniale creatività, parlerà di come scegliere i formaggi nella lista della spesa. Infine, Luigi Pomata, profondo conoscitore dei profumi e dei sapori della Sardegna, tratterà l'utilizzo, la preparazione e la cottura dei formaggi, arrivando addirittura a un'abbinata sorprendente: pesce e formaggio.

g.casagrande@ladige.it



RISCOPRIAMO I SAPORI DEL MONTE BALDO

San Zeno di Montagna, sul versante occidentale del monte Baldo, in questi giorni ospita la 14. rassegna gastronomica «Castagne, Bardolino & Monte Veronese». I cinque ristoranti della località montana, patria del marrone di San Zeno Dop, proporranno dei menu-degustazione a base di castagne, in abbinamento con il formaggio Monte Veronese Dop e con il vino Bardolino. Fino al 13 novembre gli chef dei ristoranti «Sole», «Taverna Kus», «Al Cacciatore», «Bellavista» e «Costabella» prenderanno per la gola i buongustai con piatti che mescolano tradizione e innovazione: dal classico minestrone di marroni al salame di castagne e cioccolato.



FORNO A VAPORE MIELE

CUOCERE IN MODO FACILE E GENUINO PER NOI È NATURALE.

Dimentica pentole e fornelli, con il forno a vapore puoi cucinare in modo semplice e rapido piatti diversi: verdure, pesce, carne, sfornati e dolci, anche contemporaneamente senza confonderne i sapori. E non è tutto: grazie all'uso del vapore i cibi mantengono inalterate le loro qualità, per una cucina sana e naturale.

La cucina ha un nuovo alleato. Vieni a scoprirlo presso i rivenditori autorizzati Miele o alla dimostrazione pratica presso lo showroom Miele ad Appiano nella seguente data:

17 novembre 2011

ore 19.30 alle 22.00

Per prenotazioni e informazioni si prega di chiamare il numero 0471.666.111