

I SEGRETI DELLO CHEF 3.0

Venticinque anni fa, quando ha cominciato a lavorare, gli chef giravano per le cucine con il dizionario gastronomico in tasca. Oggi basta lo smartphone: per qualsiasi informazione o incertezza si trova una risposta sul web. Davide Oldani dipinge così l'immagine dello chef 3.0, iperconnesso ma allo stesso tempo capace di concentrarsi (senza distrazioni) sulla cucina. «La tecnologia ci aiuta tantissimo nel nostro lavoro, ma non lo cambia. Perché alla fine è con gli ingredienti che un cuoco si deve confrontare: carne, pesce, frutta e verdura. E quelli sono sempre gli stessi». Poi certo, c'è l'avanguardia anche negli elettrodomestici. Piani cottura a induzione, forni a pressione, microonde con cui si può fare di tutto. «Un altro grande alleato che ci consente di rispettare al massimo la materia prima. Ma un buon forno non ha mai fatto un grande cuoco. Il nostro resta un mestiere artigianale, fatto di pratica e manualità».

L'inventore della «cucina pop» ha aperto con una riflessione sul rapporto tra cucina e

tecnologia la seconda serata di «Cibo a Regola d'Arte», condotta insieme con il caporedattore della redazione economica del *Corriere della Sera* Nicola Saldutti. Un tema caro a Oldani, da pochi giorni nuovo testimonial Tim per i pacchetti di telefonia rivolti alle imprese. «Cellulare e nuvola ci danno una mano fondamentale. In cucina c'è bisogno di spazio, fisico per sperimentare e digitale per archiviare e consultare. Ma, appunto, si tratta di un supporto». Poi bisogna mettersi con le mani in pasta, a provare e riprovare la migliore versione di un piatto. Pren-

diamo il suo riso, mantecato solo con l'acqua, senza soffritto, senza burro, senza formaggio. Dopo quello allo zafferano, ieri sera Oldani ha presentato un nuovo accostamento: profumo di pino, pinoli tostanti e cassis. Con lui sul palco a cucinare c'erano la giornalista Candida Morvillo e il regista Gabriele Salvatores, grande amico dello chef. Che con lui condivide la filosofia minimalista: «Anche nel cinema, come nella cucina, è meglio togliere, ridurre. Puntare alla verità, a quello che sanno fare gli attori, e non agli espedienti e ai trucchi. Proprio come i cuochi, che puntano sull'essenza degli ingredienti».

Iperconnessi ma consapevoli che la tecnologia aiuta ma non cambia l'abilità di un cuoco

La giornata ieri è iniziata con un altro cuoco minimalista, Corrado Assenza, pasticciere siciliano che nei suoi dolci usa solo ingredienti dell'isola senza aggiungere zuccheri. Sua la Masterclass delle 10. Alle 12 Yoji Tokuyoshi, una stella Michelin nel suo ristorante di Milano, ha preparato uno sgombro gyotaku, «stampato», come si usa in Giappone, con la sagoma del pesce ricostruita con l'inchiostro, mentre alle 15.30 i fratelli Damini, Giorgio chef e Gian Pietro macellaio, anche loro stellati nella loro macelleria con cucina di Arzignano (Vicenza) hanno dato i consigli per acquistare (e cucinare) la carne perfetta.

Piatto: un bollito classico, con i sette tagli di carne, colorato da tre gelatine alla frutta aromatizzata alla grappa. Alle 17 si è parlato di caffè verde in cucina con lo chef spagnolo Josean Alija. Perché gli ingredienti in cucina si devono sempre evolvere. «Andiamo tutti di fretta ma per il cibo dovremmo prenderci un po' di tempo — conclude Oldani —. Per acquistarlo, chiacchierando con i produttori e i negozianti, ma anche per mangiarlo. La cucina è un momento per noi, è salute. Siamo quello che mangiamo, non ricordiamocelo troppo tardi».

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il riso

Oldani: «Il riso bianco deve essere come il foglio su cui scriviamo gli altri ingredienti»

Il regista

Salvatores: «Il cinema è simile alla cucina: bisogna puntare sull'essenzialità»



Sul palco

A destra,
Davide Oldani
con Gabriele
Salvatores
e Candida
Morvillo (Foto
Guido De Bortoli)

**Il laboratorio**

Ai fornelli con la fonduta che fa bene

Il latte è quello fresco delle mucche alimentate a erba e fieno. La lavorazione è biologica, senza additivi. Le proprietà nutritive sono quelle della materia prima: proteine e vitamine. E a sorpresa i formaggi svizzeri sono indicati anche per chi deve stare attento alla linea: ricchi di calcio, facilitano la combustione del grasso. Per uno dei laboratori dell'evento Switzerland Cheese ha scelto il Gruyère: ieri la chef Marta Pulini e il medico Nicoletta Sulli hanno creato un piatto goloso e sano, una fonduta con broccoli e patate dolci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

● Continua ancora per oggi «Cibo a Regola d'Arte», l'evento gastronomico organizzato dal *Corriere della Sera* all'UniCredit Pavilion di Milano. Si comincia alle 10 con la masterclass di Iginio Massari, si chiude alle 21 con la Spirits Experience

CIBO
REGOLA
d'ARTE
20
16
CORRIERE DELLA SERA

● Chef, esperti e produttori si incontreranno per questa terza giornata per discutere di «Good food», il cibo buono, sano e consapevole

● Novità di quest'anno: le degustazioni al termine di molte masterclass. In programma oggi anche quattro Food talk, otto laboratori e tre momenti dedicati ai bambini nei Kids lab

La rivincita della pasta che si può cuocere senz'acqua

Lo chef Andrea Berton, sul palco con Deborah Compagnoni, ha proposto un primo sottovuoto

Bistrattata e spesso considerata ipercalorica, la pasta si prende la sua rivincita. L'importante è, certo, utilizzare ingredienti sani e di qualità ma anche saperla cucinare alla perfezione, magari con tecniche inusuali. Per esempio senz'acqua, sfruttando il sottovuoto. Lo ha fatto ieri a «Cibo a Regola d'Arte» lo chef Andrea Berton, una stella Michelin, patron dell'omonimo ristorante milanese, che ha cucinato insieme ad Alce Nero (il gruppo bolognese che riunisce un migliaio di agricoltori e api-

coltori biologici), i fusilli integrali alla barbabietola con maionese di brodo di pollo e capperi. Partner d'eccezione: l'ex sportiva Deborah Compagnoni, cresciuta nell'hotel di famiglia a Santa Caterina Valfurva, dove la pasta era spesso in tavola. A sorpresa, un'incursio-

ne sul palco di Gualtiero Marchesi, che a quattrocchi con l'ex allievo (Berton ha lavorato per otto anni all'«Albereta») ne ha ricordato gli inizi. A tanti anni di distanza da quell'apprendistato, oggi il cuoco friulano ha proposto una pasta in-

novativa, preparata sottovuoto con il succo di barbabietola. Una cottura per assorbimento: tenuta nel sacchettino per diverse ore la pasta «beve» il li-

quido violaceo e ne prende il sapore. Il tocco finale? In padella con un po' di succo del tubero e poi nel piatto con la salsa. Alla fine, una manciata di polvere di capperi salati. Ma la pasta non solo si mangia, spesso evoca anche ricordi. Quelli della Compagnoni? Sanno di pizzoccheri valtellini fatti a mano.

Maria Teresa Melodia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il progetto

Sette tragitti nella Lombardia del gusto



Un percorso attraverso sette tragitti, il primo dei quali nel Mantovano. È il viaggio appena cominciato dallo chef Gualtiero Marchesi (foto sopra) insieme con la critica d'arte Beba Marsano per raccontare cibo, sapori e tradizioni della regione. È «SaporeInLombardia», il progetto lanciato ieri a «Cibo a Regola d'Arte» dalla Regione, partner istituzionale dell'evento, insieme a Explora e in Lombardia in occasione dell'anno del turismo lombardo. Alla fine i sette percorsi saranno raccolti in video, racconti, un libro e un sito web con approfondimenti e testimonianze dei protagonisti incontrati da Marchesi e Marsano strada facendo. «La Lombardia — ha detto l'assessore allo Sviluppo economico Mauro Parolini — non è ancora una

destinazione turistica consolidata in Italia ma speriamo che anche grazie a questo progetto lo diventi presto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La novità

● Anche oggi, ultimo giorno di «Cibo a regola d'arte», nello spazio della Greenhouse (al piano superiore dell'UniCredit Pavilion) sarà allestito un set in cui ospiti e pubblico potranno farsi ritrarre dal fotografo Lenny Pellico con il proprio cibo preferito

Le ricette etiche per palati fini (e anche il fritto può essere sano)

Incontri, lezioni, consigli: la terza giornata sull'alimentazione consapevole

Secondo lui il cibo sano non esiste. Esiste quello di qualità e quello scadente. E se si cucina con ottime materie prime, quel piatto non potrà che fare bene. Iginio Massari è il pasticciere più famoso d'Italia, uno dei pochi che vanta un fan club che periodicamente si ritrova per celebrare il «maestro». Con lui, e i suoi segreti dell'arte dolciaria, si apre la terza e ultima giornata di «Cibo a Regola d'Arte». Appuntamento alle 10 all'UniCredit Pavilion di Milano con una lezione sulla brioche ipocalorica al miele. Ma dal tempo della colazione a quello della cena il tema del cibo buono, sano e consapevole (l'argomento scelto per la quarta edizione dell'evento gastronomico del *Corriere*) sarà declinato lungo tutta la giornata. Alle 11.30 è il turno di Antonio Guida, una stella Michelin al «Seta» di Milano. Sul palco con la conduttrice Giorgia Surina e la giornalista Manuela Croci, cucinerà i ravioli con pomodori, burrata e rucola. Alle 13.30 sale in cattedra il maestro pizzaiolo Gino Sorbillo assieme al comico milanese Enrico Bertolino e alla giornalista Maria Volpe.

C'è chi parlerà, insomma, di alimentazione amica del con-

sumatore. Come l'internista esperta di nutrizione funzionale Sara Farnetti nel Food talk dedicato al fritto sano. «Una frittura ben fatta è la cottura che preserva al meglio le proprietà degli alimenti». No, non è uno scherzo. Gustare un cono di *french fries* non sarebbe più un peccato, è convinta Farnetti. Certo, per ottenere un frittura ottima serve conoscere alcuni trucchi. La rapidità di cottura e la giusta temperatura, per esempio. Appunta-

Comportamenti

Dalla spesa al ristorante, le scelte che fanno star bene noi e il pianeta

mento alle 12.30 con Luigi Caricato, oleologo e autore dell'Atlante degli oli italiani (Mondadori), e Fiammetta Cicogna.

Ma c'è anche chi racconterà il cibo amico dell'ambiente. Come Norbert Niederkofler e Giancarlo Morelli, gli chef del «St. Hubertus» di San Cassiano e del «Pomiroeu» di Seregno (appuntamento alle 17, ai fornelli con Agnello e parmigiano e Solo latte, inizia la vi-

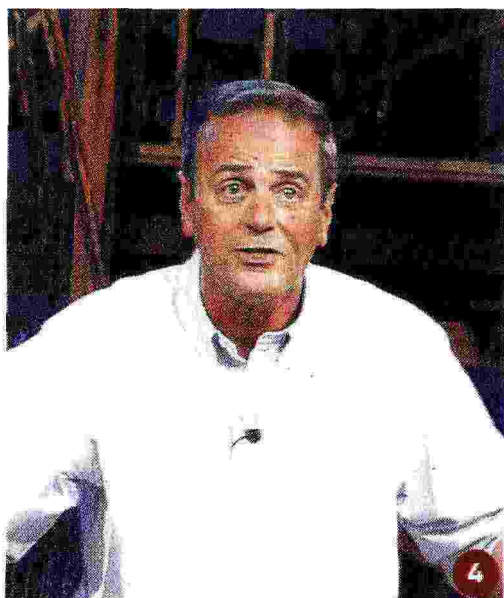
ta). Così amici (da anni) da aver deciso di creare insieme la manifestazione «Care's», dedicata alla cucina etica. Perché è proprio dal basso, dalla quotidianità, dalle scelte di tutti i giorni (anche quelle fatte al momento della spesa) che «dobbiamo partire per salvare il pianeta». La rotta l'aveva in parte già tracciata Niederkofler a gennaio, durante la prima edizione di Care's: «Cinque anni fa è nato mio figlio. In quel momento ho capito che alle nuove generazioni dobbiamo lasciare un mondo migliore». In cucina, allora, solo prodotti di stagione («do sapere che la carne estiva ha un sapore diverso da quella invernale, più equilibrata?») e locali. «Il mio ristorante è diventato famoso per il pesce di mare e il fegato grasso ma da anni ho eliminato entrambi. Molti hanno protestato ma ho guadagnato clienti nuovi». E nella stessa direzione andrà la chef Valeria Margherita Mosca che nel Food lab delle 19.30 racconterà l'arte del foraging, cioè come cucinare con le erbe selvatiche, per scoprire sapori nuovi ma anche per non sprecare nulla. Dopo la masterclass di Racconti di Cucina (alle 15), in cui Angela Frenda, direttore artistico di «Cibo a Regola

d'Arte» cucinerà sul palco con le food writer Anna Del Conte e Rachel Roddy gli spaghetti vegetali al pesto, gran finale con Nadia Santini, regina delle cucine del ristorante «Dal Pescatore» di Canneto sull'Oglio (Mantova), tre stelle Michelin, ai fornelli dell'evento per preparare i suoi famosi tortelli di zucca assieme al giornalista del *Corriere* Gian Antonio Stella (Masterclass alle 19).

Foraging a parte, continueranno anche gli altri laboratori di cucina, a numero chiuso, con una postazione di lavoro per ciascun partecipante. Primo della giornata quello, alle 10.30, con i 20 lettori di *Cucina Corriere* che verranno «bacchettati» da Antonino Cannavacciuolo per i loro errori in cucina, in un food lab organizzato con Discovery Italia e Canale Nove. Alle 12 Massari torna ai fornelli. Alle 13.30 Fabrizia Lanza, titolare della scuola di cucina Anna Tasca Lanza di Regaleali (Palermo), insegnerà a fare cavatielli e busiate, paste fresche. Alle 15, il soufflé al miele e lime con Antonio Guida. Alle 14.30 si parlerà infine di eccellenze campane, alle 16 di acqua da degustare e alle 18 di mondo bio.

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Protagonisti**

- 1) Nadia Santini chef del ristorante «Dal Pescatore» di Canneto sull'Oglio (Mantova)
- 2) Il pasticcere Iginio Massari
- 3) Il maestro pizzaiolo Gino Sorbillo
- 4) L'attore e conduttore Enrico Bertolino
- 5) Angela Frenda, direttore artistico di «Cibo a Regola d'Arte»
- 6) L'attrice Giorgia Surina
- 7) Antonio Guida, chef del «Seta» al Mandarin Hotel di Milano
- 8) Norbert Niederkofler, alla guida del St Hubertus di San Cassiano (Bolzano)

Cosa & quando Gli eventi di oggi all'UniCredit Pavilion

Masterclass (spazio Agora)

Ore 10 Il lievito con il pasticcere Iginio Massari (Masseria delle Sorgenti Ferrarelle), conduce Isabella Fantigrossi, segue degustazione
Ore 11.30 Il pomodoro (Ravioli farciti con pomodori, burrata e rucola, Ferrarelle) con lo chef Antonio Guida e Giorgia Surina, conduce Manuela Croci, segue degustazione
Ore 13.30 La pizza con il maestro pizzaiolo Gino

Sorbillo ed Enrico Bertolino, conduce Maria Volpe, segue degustazione

Ore 15 Le verdure (Racconti di cucina: gli spaghetti vegetali al pesto) con Anna Del Conte, Angela Frenda e Rachel Roddy, conduce Luisa Pronzato
Ore 17 La cucina etica per tutti (Solo latte: inizia la vita e Agnello e parmigiano) con gli chef Norbert Niederkofler e Giancarlo Morelli, conduce Isabella Fantigrossi

Ore 19 La pasta fresca (I tortelli di zucca) con la chef Nadia Santini e Gian Antonio Stella

Food Talk (spazio Library)

Ore 12 Il fritto sano (se fatto bene) con Luigi Caricato, Sara Farnetti e Fiammetta Cicogna, conduce Alessandra Dal Monte (Masseria delle Sorgenti Ferrarelle)
Ore 14.30 I latticini (Storie di eccellenze e utopie,



5



6

Regione Campania) con Enzo Bartolotti, Gianfranco Nappi e Antonio Limone, conduce Luisa Pronzato
Ore 16 L'acqua (come sceglierla, degustarla, usarla) con lo chef Gennaro Esposito, Michele Pontecorvo e Giuseppe Dadà (con Ferrarelle), moderano Angela Frenda e Marisa Fumagalli
Ore 18 I semi di mille rivoluzioni (Storie di ulivi, uomini e api, con Alce Nero), Lucio Cavazzoni e Simone Salvini dialogano con Angela Frenda

Food Lab (spazio Greenhouse)

Ore 10.30 Laboratorio Cucine da incubo con Antonino Cannavacciuolo (canale Nove)
Ore 12 Laboratorio Mousse di yogurt e fragole con il pasticcere Iginio Massari
Ore 13.30 Laboratorio Le paste del Sud Cavatelli e busiate con la cuoca Fabrizia Lanza
Ore 15 Laboratorio Soufflé al miele e lime con lo chef Antonio Guida



Ore 16.30 Coffee Lab Lezioni di degustazione e i colori del caffè a cura dell'Università del Caffè illycaffè di Trieste

Ore 18 Laboratorio La pizza di San Marzano con il maestro pizzaiolo Cosimo Mogavero

Ore 19.30 Laboratorio di foraging: come cucinare le erbe selvatiche con la chef e forager Valeria Margherita Mosca

Ore 21 Spirits Experience La grappa (Domenis

1898) con il sommelier Marco Tonelli, conduce Marco Cremonesi

Kids Lab (Nido mini tree)

Ore 11.30 e 14.30 Paesaggi naturali a cura di Reggio Children

Ore 17 Acquarello di verdure (Il minestrone) a cura dello chef Gianni D'Amato in collaborazione con Pause-atelier dei sapori e Reggio Children