



## Il piatto è servito

Cristiana Sparvoli

CHI SONO



### 04 mag C'è del buono a Cison

Un concentrato di chef così non si era mai visto nel piccolo borgo di **Cison di Valmarino**. E la Valsana si è trasformata in una sorta di Expo in miniatura, perchè di cibo buono e tracciabile, cuochi, prodotti agroalimentari, piccoli birrifici, formaggi-salumi artigianale, farine pregiate, arte dello spiedo, valore della ristorazione, cucina italiana e vini di qualità se ne è parlato (e degustato) molto dall'1 al 3 maggio. Grazie alla felice concomitanza di due distinte manifestazioni: la rassegna **"Assaporando Cison"** (voluta dalla associazione Fontane Magiche, Pro Loco e Comune) nel centro del borgo tra piazza Roma, Case Marian e Cantine Brandolini, ed a Castelbrando il terzo meeting internazionale dell'**Alpe Adria**, organizzato dall'editore enogastronomo Maurizio Potocnik autore della Guida ristoranti e vini **Magnar Ben**.



Il risotto di Davide Botta

"Assaporando Cison" nel teatro la Loggia ha schierato, nei due pomeriggi di affollatissimi show cooking: **Marco Buosi** chef executive del ristorante Sansovino-Palazzi di Castelbrando che ha aperto tre ore di esibizioni con il primaverile risotto alle erbe spontanee; **Giovanna Walendziak**, talento italo-polacco esploso con Masterchef 3 ed ora pronta ad aprire un proprio ristorante nel Vicentino, autrice di una spigola "aiuola" di fiori e mare; **Massimo Carnio** di Valdobbiadene campione italiano della cioccolateria che ha presentato una sinfonia di cremosi gusti tra pistacchio e nocchie Igp in



Lavorazione del formaggio in diretta a Cison

bicchierino, in allenamento per vincere un titolo mondiale a Parigi in autunno; **Fabio Campoli** presidente del Circolo dei Buongustai, sostenitore della mensa dei poveri all'Aquila, nonchè chef televisivo che in onore del suo legame con le Prealpi trevigiane (la compagna è di Tarzo) ha preparato il Panino Valsana con carne delle costicine di maiale e fagioli borlotti; il piemontese **Luca Montersino**, uno tra i protagonisti più noti degli studi televisivi di Alice, che ha creato sotto gli occhi del pubblico il peccato di gola Rosa d'Oriente, torta delicata e profumata, al mix di lamponi, litchies, consistenze sotto zero e cuore croccante alle mandorle; **Beppo Tonon** il maestro di Ca' Lozzio (Oderzo) ristorante-gelateria, mago dell'intaglio di frutta e verdura, ospite tra i più noti della "Prova del Cuoco", che ha chiuso con la sua Coppa dedicata alle Frecce Tricolori. Esibizioni molto partecipate (con gente in coda fuori del piccolo teatro) ed assalto finale, da parte del pubblico, per l'assaggio di quanto creato sul palco in diretta.

A **Castelbrando**, il meeting invece è stato chiuso da una cena di gala in cui Maurizio Potocnik ha riunito sei chef della sua Guida,



I cuochi autori della cena di gala dell'Alpe Adria

concertando come linea guida del menu l'esplosione di erbe, fiori e sapori di primavera (bella stagione nel piatto, ma

sotto il cielo plumbeo che per tre giorni ha coperto Cison...): **Daniele Zennaro** del ristorante di Irina Fregua Vecio Fritolin di Venezia con "La misticanza" alle 16 erbe e piante aromatiche stagionali delle barene lagunari veneziane, un "giardinetto" sorprendente; **Andrea e Marco Leali** del ristorante Pijei di Salò del Garda (BS) che hanno firmato la "Sbrisolona di sarda" di lago alle erbe spontanee mousse di ricotta, gel e verdure in carpione; **Davide Botta** del Ristorante Locanda l'Artigliere di Isola della Scala al centro delle storiche risaie veronesi per cui il piatto presentato è stato il "Risotto Vialone Nano Igp" al formaggio acido con sarde allo spiedo, perle Trento Doc Ferrari Perlè Rosè e salsa al crescione spontaneo; **Stefano Basello** del ristorante "Il Fogolar di Là di Moret" di Udine Famiglia Marini che ha portato la brezza dell'Alto Adriatico con "Merluzzo della Croazia in un mare d'erba"; **Marco Buosi**, chef di casa, autore di un classico del dessert di frutta, il **"Gran Chateau Flambé dell'Alpe Adria"**. Condivisioni di preparazioni, idee e diverse culture che mettono in moto scambi-confronti tra professionisti della cucina che fanno sempre bene all'apertura degli orizzonti (e di continue collaborazioni tra diversi territori, si auspica).



la misticanza alle erbe di barena (Daniele Zennaro)

Occasioni di incontro che hanno soprattutto il merito di aprire gli occhi e la conoscenza del consumatore finale: chi acquista per la spesa quotidiana, e deve essere sempre più informato su ciò che porta in tavola; chi pranza fuori casa per necessità o diletto e deve meglio orientarsi nel terreno della ristorazione, spesso cosparso di trappole. Se a qualcosa servono gli "abusati" **show cooking** (termine usato a vanvera in tante manifestazioni "grossolane" di piazza) è proprio quello di dare modo a professionisti del settore di informare su origine ed uso di materie prime, comunicare il valore del nutrirsi

correttamente e in modo sano. Non tanto per dare spettacolo in cucina, ma per proporre uno spettacolo di cucina (e per tutte le tasche).