



L'IDEA. Anche i cuochi vicentini a "Identità Golose"

FINGER FOOD

I suggerimenti dei cuochi vicentini sul tema: dalla pasta con farina di piselli fino alla polenta & merluzzo

Antonio Di Lorenzo
MILANO

Finger food, ovvero cibo che si prende con le mani. Da veloce accompagnatore di aperitivi è diventato prim'attore gastronomico. Ai finger food si dedicano anche i grandi cuochi e il recente festival gastronomico "Identità Golose", organizzato da Paolo Marchi, giunto quest'anno alla decima edizione, ha offerto numerosi spunti. Tra i protagonisti, anche diversi vicentini. Alessandro Dal Degan di Asiago ha servito una "idea di baccalà mantecato" presentato su una crosticina di polenta essiccata: la base è il merluzzo *black code* dell'Alaska, che dopo essere stato bollito viene emulsionato con il suo liquido di cottura e poi mantecato.

Il cuoco dei cuochi, Massimo Bottura (durante il suo intervento l'auditorium aveva esaurito anche i posti in piedi) è stato ospite della Berlucci e, in particolare, di Cristina Ziliani. Al suo Palazzo Lana Extrême 2006, un pinot nero in purezza dal carattere complesso, Franciacorta dall'interessante longevità, Bottura ha abbinato tre piatti semplici e curiosi: ricordo di un panino alla mortadella (con il salume che diventa una mousse sul crostino), la parte croccante di una lasagna, tortellini in compromesso storico. A Bottura, titolare dell'Osteria Francescana a Modena, la celebre White Guide's quest'anno a Stoccolma, conferirà il Global Gastronomy Award come miglior chef al mondo.

Ma il finger food per antonomasia in Italia è nient'altro che la pizza. Simone Padoan, uno dei più celebri pizzaioli in Italia, ormai presenza fissa e illustre a Milano, titolare de "I tigili" a San Bonifacio, ne ha dato ulteriore esempio di alto livello. Lui è cugino di Angiolino Maule di Gambellara, produttore di vino, e ne condivide la rigorosa filosofia della naturalità. A Milano Padoan ha ammesso di aver copiato... da se stesso: la sua celebre pizza burrata & crudo è diventata burrata, erbe e gambero crudo.

A proposito di farine, da sottolineare che Nicola Portinari, ospite del Molino Quaglia di Este (che ha messo in passerella anche i fratelli Damini di Arzignano) ha presentato una pasta confezionata con germinati di piselli; la farina di piselli l'ha utilizzata anche per realizzare delle frittelle vegane.

Massimiliano Alajmo ha presentato un piccolo panino, appunto un finger food, realizzato con farina di ceci e ripieno di gamberi crudi, insalata mi-



La farina di ceci è trasformata in un paninetto con ripieno di gamberi crudi, insalata e maionese al curry



Polenta essiccata e merluzzo dell'Alaska mantecato



Il salmone... controcorrente Upstream di Claudio Cerati



Il "ricordo di un panino alla mortadella" di Massimo Bottura



La pasta di Nicola Portinari con farina di piselli germinati



Alessandro Dal Degan



Massimo Bottura, uno dei top al mondo, ospite della Berlucci



Il "riso di pasta" di Giuseppe Viazzo: è diventato uno snack croccante



Nicola Portinari de "La Peca"

sta e maionese al curry. Un omaggio alla "passatina di ceci" di Fulvio Pierangelini, che sul palco ha ottenuto un meritato "premio alla carriera" ed

è stato celebrato oltre che da Max Alajmo dallo stesso Bottura con un altro piatto.

Da sottolineare, sul tema finger food, il "riso di pasta", pro-

dotto dall'azienda di Vercelli di Giuseppe Viazzo e della moglie Carlotta Del Nero. Sensibili ai problemi dei celiaci, dopo anni di ricerca hanno bre-

vettato una pasta fatta al 100% di riso parboiled, che hanno trasformato anche in croccante snack di color rosa salmone. A proposito di salmone,

"Identità Golose" ha segnato il debutto di Upstream, salmone controcorrente scozzese, affumicato in Irlanda per conto di Claudio Cerati, parmense

con solidi legami con il Veneto. Lui, controcorrente appunto, consiglia di mangiarlo a dadini, specie la parte più saporita, quella della coda. ●



Il finger food per antonomasia in Italia è la pizza: ecco quella di Simone Padoan con burrata, erbe e gamberetto crudo.

Simone Padoan

Ha cambiato l'approccio alla pizza



Max Alajmo

Gamberi e ceci in omaggio a Pierangelini

