



Parte da Cortina la sfida di Vissani: riscopriamo il mangiare bene delle nostre campagne

di Giuliano De Risi



(Il Ghirlandaio) Roma, 29 mag - Show cooking d'eccezione in Galleria Alberto Sordi a Roma per un protagonista d'eccezione: Gianfranco Vissani. Il grande chef ha scelto il salotto liberty della capitale per lanciare la sua nuova filosofia di vita gastronomica. Se l'occasione era quella di presentare la sua proposta per l'estate, un piatto tipico della tradizione veneta che entrerà nel menù de "L'altro Vissani Cortina" dell'Hotel Bellevue Suites & spa di Cortina d'Ampezzo di Sorgente Group, in realtà lo chef ha lanciato un appello per un ritorno alla genuinità dei sapori dei piatti delle nostre nonne, per la riscoperta dei valori nutrizionali della cucina popolare, per una maggiore attenzione al Made in Italy in contrapposizione ad estero filie non sempre giustificate e soprattutto per una economicità sostenibile della spesa degli italiani. Per l'occasione è stata allestita una vera e propria cucina mobile all'interno della Galleria Alberto Sordi, fra librerie, negozi di moda, gioiellerie e abbigliamento di lusso. Davanti ad un pubblico di giornalisti enogastronomici, e dei tanti turisti incuriositi da questa inusitata performance, Vissani ha spiegato le varie fasi di preparazione del piatto mentre lo chef Claudio Sfiller ai fornelli preparava in diretta "Gnocchi di pane e ortiche su fonduta di Asiago" che dal 20 giugno verrà proposto dal ristorante dello storico hotel ampezzano, uno dei più esclusivi alberghi della celebre località sciistica, che ebbe fra i suoi clienti più illustri Ernest Hemingway - nel 1923 con la moglie in attesa di un bambino qui scrisse, "Out of Season" - ma anche i Savoia, Italo Balbo, Re Faruk, Frank Sinatra oltre a personaggi del mondo dell'industria, della finanza, della musica e dello spettacolo.

Un piatto a base di elementi poveri, pane raffermo, ricotta, ortica, che richiamano alla campagna contadina, per un ristorante di lusso in una delle località più elitarie d'Italia. Che succede?

"Che proponiamo il massimo della vita" risponde Vissani. "Quando i signori mangiavano le cosce di manzo e il pollo, i contadini mangiavano le tripe, il quinto quarto, si mangiavano tutte quelle cose che non facevano parte delle tavole della nobiltà. Oggi invece i signori mangiano il quinto quarto che è diventato un piatto di lusso. Quindi noi proponiamo un ritorno alle origini del mangiare contadino".

segue: www.ilghirlandaio.com

Si sono invertiti i ruoli, insomma?

“Ma certo, dopo tante sperimentazioni è ora di mangiar sano e quindi di mangiar bene. In questo caso recuperiamo il pane secco che avanza in casa, la ricotta di pecora più saporita e più di spessore rispetto alla ricotta di mucca, le ortiche che troviamo in natura nelle nostre campagne e che un tempo erano ricorrenti nella tradizione gastronomica della povera gente che non poteva certo permettersi i condimenti delle ricche tavole dei signori”.

Quindi questo piatto rientra nell’ottica di una filosofia di vita che abbandona gli eccessi e gli sperimentalismi di questi anni?

“Assolutamente sì. Io lanciao un appello a tutti a guardarsi attorno, a girare nelle campagne, nei mercati, a ritrovare il piacere di recuperare i prodotti più genuini del nostro patrimonio enogastronomico che nei secoli hanno reso appetibile e famosa la nostra cucina. Abbiamo formaggi, salumi, cereali, verdure, carni, pesce dal sapore unico, genuino, invidiabile e invece che facciamo? Andiamo nelle grandi catene alimentari a seguire le mode di prodotti costosi che vengono dall’estero, dai sapori artefatti, e spesso ricchi di conservanti che nuocciono alla nostra salute. Il nostro territorio invece è pieno di risorse, solo che per fretta o per ignoranza spesso trascuriamo tutto quello che abbiamo a portata di mano”.

Tra l’altro oltre al problema dei gusti e dei sapori c’è anche un aspetto economico dietro la sua iniziativa?

“Ma certo, educazione alimentare e parsimonia nella spesa vanno di pari passo soprattutto in tempi di crisi economica. La gente si deve mettere in testa che la qualità della tavola non dipende da quanto spendi ma da come spendi. I nostri padri ce lo insegnano, loro sì che erano maestri nell’ottenere il massimo dei sapori con il minimo della spesa. Prendete ad esempio la salsiccia, ma voi lo sapete come è nata? Per recuperare tutta la carne nel momento in cui si scorticava l’ossicina di maiale. E quindi, io dico, mettiamo in moto la fantasia, alla ricerca di antichi sapori. Si può mangiare la salsiccia di maiale ma anche di vitella o di tacchino. Andiamo per campagne a cercare carne di scottone e di chianine dal sapore memorabile. E non fermiamoci sempre ai soliti pesci di lusso. Non esistono solo il branzino e gli scampi. Il nostro mare è pieno di pesce azzurro, di alici, di pesci sciabola, di pezzogne, di palamiti, di alalunghe, di alaccie, pesci sconosciuti ai più che abbiamo qui nei nostri mari a portata di mano e dai sapori incredibili. Tra l’altro per l’uso smodato che si fa dei cosiddetti pesci nobili c’è rischio della loro estinzione. Per concludere, la nostra fantasia può sbizzarrirsi in cucina con grande soddisfazione del nostro stomaco, del nostra salute e dei nostri bilanci familiari. Che volete di più?”

Per tornare alla presentazione del menù estivo del ristorante “L’altro Vissani Cortina” viene spontaneo domandarsi quanto incida il valore del ristorante per una struttura importante alberghiera come l’“Hotel Bellevue Suites & SPA” di Cortina d’Ampezzo.

“E’ molto importante – risponde Paola Mainetti, presidente della Fondazione “Sorgente Group”, che fa capo al gruppo che ha acquisito l’albergo lo scorso anno - per l’accoglienza. I clienti dell’albergo hanno dimostrato di apprezzare, una cucina creativa e fantasiosa come quella che abbiamo proposto con Vissani nel nostro ristorante, c’è un clima di maggiore attenzione e cura per l’ospite. Tutto ciò finisce per fidelizzare maggiormente la clientela. Le dico solo una cosa: da quando, questo inverno, abbiamo lanciato l’“Altro Vissani” abbiamo avuto sempre il pieno la sua creatività è stata molto apprezzata”.

segue: www.ilghirlandaio.com

Visto il successo di questa iniziativa avete in programma come Sorgente Group di avviare altre iniziative del genere nella catena dei vostri alberghi?

“Ma già lo abbiamo fatto. Il ristorante dello Chateau de Mirambeau , a metà strada fra Bordeaux e Cognac, un gioiello di stile rinascimentale un tempo residenza della nobiltà locale francese , oggi un cinque stelle con mobili d'epoca, guidato dallo Chef Maxime Deschamps è stato insignito quest'anno di una stella Michelin. E anche nello Chateau de Codignac possiamo vantare uno chef stellato come Mathieu Barbet. La filosofia del nostro Gruppo è di contornarsi sempre di persone al massimo livello”.