

A TAVOLA

LO CHEF DELLA BAITA S. LUCIA DI BEZZECA PRESENTERÀ QUESTA NOVITÀ ALLA KERMESSE IDENTITÀ GOLOSE



Nelle foto: a sinistra Claudio Pregl, chef e patron del Ristorante «Baita Santa Lucia» di Bezzecca. A destra Andrea Paternoster della MieliThun di Vigo di Ton. A loro si deve l'invenzione del «mielolio», emulsione a base di olio d'oliva e miele di girasole.



PREGL: ECCO COME È NATO IL «MIELOLIO» DEL TRENINO

Le invenzioni più belle richiedono tre cose fondamentali: passione per il proprio lavoro, costanza nella ricerca e un pizzico di fortuna. Claudio Pregl, chef-patron del Ristorante «La Baita Santa Lucia» di Bezzecca, ha messo alla prova la propria creatività assaporando il piacere della scoperta. Aveva bisogno di un condimento per un suo piatto: la trota affumicata a freddo con misticanza e fiori eduli. Piatto che esige una delicatezza particolare per non violentare la bontà del pesce. Cosa non facile da risolvere visto che una normale citronette di olio, limone e sale risultava troppo aggressiva e di vita breve. L'olio, infatti, inevitabilmente abbandonava il so-

dalizio con l'agrume per prendere strade proprie e fastidiose al palato dello chef. Innumerevoli sono stati i tentativi e diverse le tecniche impiegate da Pregl. Partendo dal bagnomaria passando attraverso il passaggio in frigo, l'unico punto fermo era quello di non impiegare alcun tipo di additivo. La partita doveva essere vinta sul piano metodologico e così è stato quando, un anno fa, l'emulsione è stata finalmente messa a punto utilizzando come ingredienti l'olio extravergine d'oliva del Garda e il miele di girasole di Andrea Paternoster, nome tutelare della Mieli Thun di Vigo di Ton. Da allora il «mielolio» è stato codificato, brevettato e riproposto più volte dallo chef trentino.

Grande successo ha riscosso in ottobre a Torino, in occasione dell'edizione 2010 del Salone del Gusto. Da «standing ovation» la trota affumicata avvolta da un piccolo panino a latte e miele. La straordinarietà di questa emulsione risiede nella sua stabilità, nel resistere al caldo e alla cottura. Inoltre il miele è in grado di conferire una peculiare rotondità all'olio, nascondendo quella parte grassa che in alcune preparazioni potrebbe sembrare eccessiva. Dal canto suo, l'olio è in grado di stemperare la generosa dolcezza del miele che solitamente costituisce un freno per gli chef che lo vogliono impiegare. Il «mielolio» inoltre rivela le sue

qualità già ad un assaggio in purezza: la sua consistenza di gelée colpisce subito per l'estrema pulizia in bocca e per la persistenza delle gradevoli note aromatiche del miele di girasole. Indubbiamente ciò costituisce solo l'inizio di una lunga strada di sperimentazioni che non spaventano certo lo chef della Valle di Ledro, ma anzi aprono nuovi scenari alla cucina tradizionale trentina. Accanto al recupero dei prodotti locali, come la polenta di Storo e le patate viola, la creatività di Claudio Pregl troverà una platea prestigiosa lunedì 31 gennaio alla kermesse milanese «Identità Golose» quando lui stesso spiegherà la sua invenzione. Chapeau!

Giuseppe Casagrande

L'EVENTO

PER TRE GIORNI SARÀ L'OSPITE D'ONORE DELL'ENOTECA A PALAZZO ROCCABRUNA L'OLIO PARLA... TRENINO

Riprende dopo la pausa di fine anno l'attività dell'Enoteca provinciale del Trentino, come sempre all'insegna del gusto e dei sapori del territorio. Protagonista questa settimana è una specialità di nicchia capace di riscuotere entusiastici apprezzamenti sia fra i consumatori che fra gli esperti: l'olio extravergine del Garda trentino. Celebre per essere ottenuto da piante coltivate ad una delle latitudini più alte del nostro emisfero, quello del Garda trentino è un olio equilibrato nelle note amare e piccanti, pieno ed intenso nel profumo, vivace nei sentori di mandorla e carciofo. Per farlo conoscere Palazzo Roccabruna propone tre giorni di iniziative che vanno dalle degustazioni libere agli abbinamenti, ai laboratori di analisi sensoriale. Domani (alle ore 18) Palazzo Roccabruna

ospiterà un personaggio d'eccezione: Luigi Caricato. Giornalista e scrittore, autore di numerose monografie dedicate all'olio, presiederà l'incontro dal titolo «L'olio del Garda trentino visto da Luigi Caricato», un'occasione per confrontarsi con l'esperienza e la competenza di chi ha fatto dell'olio la passione e la professione della propria vita. Quanto alle proposte della cucina dell'Enoteca, la nuova struttura situata nell'antica scuderia del Palazzo ospiterà domani (dalle 19 alle 22) l'osteria tipica Forte Alto di Nago-Torbole con lo chef Marcello Franceschi e domenica (dalle 12 alle 15) l'osteria tipica Costa Salici di Cavalese con lo chef Maurizio Tait. Protagonisti due menù con sapori di territorio esaltati dall'olio extravergine del Garda trentino. g.casagrande@ladige



MOSTRA FOTOGRAFICA «FACCE DA CHEF»

Inaugurata ieri al Teatro Accademico di Castelfranco Veneto la mostra fotografica «Facce da Chef» del fotoreporter Renato Vettorato, fotografo che appartiene a quella particolarissima categoria di «gastropaparazzi», una sorta di curioso incrocio tra un fotografo e un gourmet. Questa rassegna è il riassunto della sua vita: dietro l'obiettivo, seduto (più o meno) a tavole variamente imbandite, Vettorato ha ritratto per «Papageno», la rivista mitteleuropea in italiano e tedesco, centinaia di chef. Trentasei le gigantografie in mostra: ogni chef ha la faccia che si merita: ironica, curiosa, golosa. Nella foto: Elio Tonetta della Trattoria «Al Tino» di Trento.

PROSIT

DA VALDOBBIADENE PUNTA SUL BRASILE

LA SFIDA MUNDIAL DI VARASCHIN

Nella foto: Orfeo Varaschin con la moglie. Orfeo è la terza generazione di una dinastia di vignaioli: una storia avviata nel 1930 a San Pietro di Barbozza da Matteo Varaschin, uno dei «patriarchi» del Prosecco. Dopo Matteo, il testimone è passato ai figli Renzo e Luigi. Oggi è Orfeo a guidare un'azienda moderna che allarga i suoi orizzonti al mercato globale dei vini. (foto R. Vettorato)



Italia-Francia è una finale mondiale di calcio già vista (quella della testata di Zidane a Materazzi) ed è un bel ricordo datato 2006 (meglio pensare a quello e dimenticare Sudafrica 2010). Guarda caso, Francia-Brasile in quell'anno finì tre a zero per i galletti d'Oltralpe ai quarti di finale. L'ultima partita Italia-Brasile fu l'amichevole giocata a Londra, il 10 febbraio 2009 (vinsero i brasiliani per due a zero). Ora i tifosi azzurri possono sperare (forse sognare) una finalissima Brasile-Italia per i mondiali del 2014 che si svolgeranno proprio nel paese sudamericano. Sarebbe un incontro da sballo, perché nell'albo d'oro della Coppa del Mondo il Brasile vanta cinque titoli, l'Italia insegue a quota quattro (la Francia, per dovere di cronaca, ha sollevato la Coppa del Mondo una sola volta, nel 1998). Se dai campi di calcio si passa al mondo del vino, le cose stanno diversamente. Italia e Francia, con circa 45 milioni di ettolitri annui ciascuno, si contendono il ruolo di primo produttore mondiale (nel 2010 il primato è stato italiano, ma il dato cambia da vendemmia a vendemmia). E si contendono anche le posizioni sul mercato mondiale, dove ormai da qualche decennio i tre grandi produttori europei (c'è anche la Spagna: sommando a Italia e Francia i suoi rispettabili 40 milioni di ettolitri, il totale fa 130 milioni, ovvero la metà di tutto il vino prodotto nel mondo) devono fare i conti con quei paesi che fino a pochi anni si potevano definire emergenti: Sudafrica, Cile, Argentina, Nuova Zelanda sono ormai solidi «competitor». Ma oggi gli emergenti sono altri, ad esempio il Brasile, orgoglioso di essere il quinto produttore dell'emisfero australe (alle spalle di Argentina, Australia, Sudafrica e Cile). La

produzione «carioca» è di soli 3,2 milioni di ettolitri, ma nei prossimi anni è destinata a crescere in maniera vertiginosa. In questo mondo del vino globalizzato un imprenditore di Valdobbiadene, Orfeo Varaschin, ha deciso di «giocare» (per restare nella metafora calcistica) a... tutto campo. Orfeo è la terza generazione di una dinastia di vignaioli, una storia avviata nel 1930 a San Pietro di Barbozza da Matteo Varaschin, uno dei «patriarchi» del Prosecco. Dopo Matteo, il testimone è passato ai figli Renzo e Luigi. Oggi è Orfeo, enologo, a guidare un'azienda moderna, proiettata nel futuro, che allarga i suoi orizzonti al mercato globale dei vini di qualità. Prosit.

G. Cas.

LA RARITÀ CHATEAU LATOUR '47

Nei giorni scorsi il sommelier di un famoso ristorante di Tampa Bay, in Florida, passando in rassegna le bottiglie presenti nella cantina, ha ritrovato su una mensola una rarissima bottiglia Jeroboam di Chateau Latour del 1947, valore stimato 30 mila dollari. La bottiglia appartiene alla collezione di Bern Laxer, che ha aperto il ristorante nel 1956. Laxer è morto nel 2002 lasciando un'eredità di 500 mila bottiglie. Questa l'avrebbe acquistata una cinquantina d'anni fa per 100 dollari. L'annata 1947 è considerata una delle più grandi di tutti i tempi.

G1012137

Il nostro ristorante è stato aperto nel 1964 e, nel corso di tutti questi anni, ha saputo mantenere vivo lo stretto legame che unisce gastronomia, tradizione e territorio, proponendo piatti legati esclusivamente alla cucina tipica regionale.

...DOVE LA MONTAGNA E LA CUCINA TIPICA SI INCONTRANO

via Santa Lucia, 36 - fr. Bezzecca Ledro (Trento)
Tel. fax 0464 591290 Cell. 331/6683334
E-mail: baita@email.it
www.vallediledro.com/baita
giorno chiusura: lunedì - e gradita la prenotazione