

L'alta ristorazione stellata: tu chiamale, se vuoi, emozioni

Alla tavola rotonda sul mangiar sano docenti, chef e imprenditori del settore

PIACENZA

● Dici "alta ristorazione" e subito alla mente affiorano animelle di vitello gratinate, piccione in crosta di caffè, scampi arrostiti con crema di datteri. Le tavole di monsieur Cracco diventano legge per il palato, ma per salute? La cucina stellata può anche essere sana? Piace. Eat non ha voluto lasciare ai posteri l'one-re dell'ardua sentenza e così ieri mattina il capocronista di Libertà e giornalista gourmet Giorgio Lambri ha radunato attorno a un tavolo chef, docenti universitari e im-

prenditori del settore per discutere di "Mangiare sano nell'alta ristorazione": il professore di analisi sensoriale dell'Università Cattolica Alberto Zaccone, il presidente della Nazionale italiana ristoratori Renato Besenzone, il responsabile commerciale di zona della San Pellegrino Andrea Bonelli e lo chef del ristorante "Il nido del picchio" Daniele Repetti si sono confrontati su una infinità di argomenti che hanno avuto un trait d'union: l'alta cucina intesa soprattutto come cultura del cibo.

Ecco allora l'esperienza della Nazionale italiana ristoratori, nata 25 anni e capace di radunare professionisti di ogni parte d'Italia: «L'ultimo associato è di Lampedusa - ha spiegato Besenzone - per questo è un modo per confrontar-

ci non solo sul gusto, ma anche sulla salute delle preparazioni». Nel mirino è finito anche il discorso degli "all you can eat": «È un falso problema - lo ha liquidato Besenzone - noi sappiamo mangiare e bere bene: chi ci vuole copiare lo faccia ma non abbiamo nulla da temere».

«Non dobbiamo essere noi stessi a svenderci e avere paura dell'italian sounding - ha chiarito Bonelli - la San Pellegrino è un esempio di come un prodotto italiano possa avere successo in tutto il mondo mantenendo la medesima immagine costante nel tempo».

Alla base c'è una filosofia che Repetti ben conosce: «L'alta ristorazione non può che partire dalla materia prima: ciò significa attenzione maniacale alle cotture e agli

abbinamenti - ha chiarito lo chef - se ho un grande prodotto e voglio esaltarlo allora devo metterci poche cose. Il mio obiettivo di fatto non è sfamare un popolo, ma far provare delle emozioni».

Un popolo che fra l'altro negli anni ha accumulato diverse "fissazioni": «Basti pensare alla moda del biologico che per quanto riguarda i vini si sintetizza in una diversità riguardante il tasso di anidride solforosa, comunque prodotta dai lieviti - ha chiarito Zaccone - poi c'è tutto il discorso del "vino naturale" che per me non vuole dire nulla. Semmai quello che occorre considerare è il fatto che il vino non è un nutriente, ma un integratore alimentare con una forte funzione antiossidante».

_Parab.



I relatori del convegno sull'alta ristorazione e il mangiar sano

