

Gli chef: «Si fa con gli spaghetti e l'olio extravergine»

Difficile trovare 'un piatto' che possa unire la cucina regionale del nostro Paese, ma non impossibile per un maestro dei fornelli. Per il vicentino Carlo Gracco il piatto simbolo sono "gli spaghetti", mentre per il collega umbro Vissani "a unire gli estremi è la polenta". Punta invece a una bella "cassata all'italiana" il siciliano Zichichi

Soggetti :

Umbria

Roma - (Ign) - Dai pizzoccheri della Valtellina alla 'Ncapriata' pugliese, dalla nordica Cassoeula ai friarielli partenopei, passando per la Regina in Porchetta del Lago Trasimeno in Umbria, l'Italia in cucina e' 'federale': ricette differenti da regione a regione, che riflettono diverse tradizioni e culture. Difficile dunque trovare 'un piatto' simbolo d'unità. Difficile, ma non impossibile, parola di chef.

"Un piatto italiano per eccellenza? Non esiste in realtà - dice d'impulso il cuoco vicentino Carlo Gracco - perché la nostra cucina è regionale". Ma poi ci ripensa e azzarda: "Forse gli spaghetti, pietanza capace di unire simbolicamente con i tanti sughi differenti, il nostro Paese a tavola. C'è una linea immaginaria - aggiunge Gracco - tra la tavola del Nord, dove 'regna' il risotto e quella del Sud che vede la 'pasta' come sua signora. Il Centro credo sia più simile al Meridione che al Settentrione almeno per quanto riguarda le scelte gastronomiche". Differenze che trovano un punto d'incontro, suggerisce lo chef Gracco, attraverso il compromesso degli "spaghetti alla Bolognese che uniscono la carne, ingrediente del ricco Nord, alla pasta, tipica del Sud".

Dalla cittadella medievale di Civitella del Lago, Gianfranco Vissani torna a dare al Centro "una sua autonomia" con la sua "farina sciocca", il Caciucco alla livornese e i famosi Cappelletti. "Al Nord il re è il risotto alla milanese - suggerisce Vissani, mentre la pasta è il piatto del Sud". A unire gli estremi è la polenta, parola di Vissani. Una pietanza, rivisitata in mille modi diversi. "Se nelle tavole della Valle D'Aosta si apprezza, condita con la carbonade a base di fette di carne macerate nel vino rosso ed erbe aromatiche, a Napoli si trasforma in una polenta frita tagliata a triangolini o rettangolini: gli 'scagliozi'". "C'è poi l'olio extravergine d'oliva - sottolinea Vissani - che è la vera e propria bandiera italiana e di cui dobbiamo andare fieri".

Della stessa idea anche il siciliano Gianni Zichichi del ristorante 'Nanni' di Trapani, eletto l'anno scorso 'Miglior Chef emergente del Sud'. "E' l'olio extravergine d'oliva - dice Zichichi - a unire il nostro Paese che in realtà è diviso ai fornelli tra Nord e Sud. Nelle regioni settentrionali si cucina molta carne ripiena come il Cappone con la mostarda di Cremona, mentre da me e in tutto il Meridione è il pesce a dominare e soprattutto in Sicilia è il Cous Cous alla trapanese con la semola di grano duro". Il piatto dell'Unità d'Italia? "Per me è un dolce - conclude Zichichi - è il gelato all'olio extra vergine d'oliva, una mia creazione, oppure la 'cassata italiana' di un bel verde brillante, bianco e rosso".