



L'EVENTO. Il Festival del design a Schio ha riservato una serata al food

IL MAIALE SI FA BELLO

Una rilettura della classica carne svolta da Corrado Fasolato che s'è ispirato al trucco, dalla lacca al fard. Piatti di livello anche dei colleghi "stellati" veneti



Un primo piano del maiale presentato da Corrado Fasolato. FOTO DONOVAN CISCATO

Antonio Di Lorenzo

La creatività è propria di chi ribalta la prospettiva e vede il mondo secondo un punto di vista inatteso, regalando scoperte che diventano emozioni. I cuochi che hanno partecipato, qualche giorno fa, alla serata dedicata al food allo Schio Festival Design hanno dimostrato in pieno questa capacità. Il risultato è stato di aver ambientato all'ex Fabbrica Saccardo (*location* prestigiosa) un percorso gastronomico d'alto livello, ma sempre caratterizzato dalla semplicità. Basta prendere il piatto del cuoco di casa, Corrado Fasolato, dello Spinechile Resort al Tretto, che gestisce assieme alla moglie Paola: ha voluto trasformare il conosciuto maialino al forno in qualcosa di più coinvolgente e ironico. Lo ha immaginato al trucco: il maialino si fa bello. Diventa lacca, grazie all'aperol e al pomodoro confit; il tartufo rapa serve a ricordare il rossetto, la schiuma verde è una citazione del fard, così come le piccole foglie di muschio servono a profumare. Il gioco è fatto.

Raffaele Ros, del ristorante Rio San Martino a Scorzé (gestito assieme alla moglie Michela Berto), ha riprodotto "il bosco" come omaggio a Schio con ingredienti che ricordano la cultura contadina (terra con funghi, la crema di cavolo, la chips di formaggio), la polenta fritta (omaggio alla concretezza imprenditoriale) fino alla tapioca che celebra l'immigrazione dall'estero.

Un pensiero alla tradizione ma anche ai rapporti con la Cina, fondamentali per Venezia, è giunto da Mara Zanetti (cuoca da trentasette anni del ristorante Fiore, gestito assieme al marito Maurizio Martin vicino a piazza San Marco) che ha presentato due ravioli: uno ripieno di baccalà alla veneziana, l'altro di seppie; e per questo, sfruttando l'inchiostro del mollusco, la pasta era stata tirata aggiungendo il nero.

Dalla laguna alla montagna di Sappada: Fabrizia Meroi che dal 2000 gestisce il "Laite" assieme al marito Roberto Brovedani, ha presentato un raffinato cervo crudo, marinato sei ore al punto da assumere una consistenza speciale, quasi fondente. Dario Loison, tra i vari dolci, ha anche presentato i variopinti macaron, assai apprezzati.

Due i vini, entrambi vicentini: le bollicine di Bellaguardia, azienda di Marco Caltran e Isidoro Maccagnan, e il merlot biodinamico Verdugo di Franco Masiero, imprenditore con la passione del vino. ●



"Il bosco" è un piatto che Raffaele Ros ha dedicato a Schio e ne ripercorre gastronomicamente la storia



Oltre ai celebri dolci, Dario Loison ha presentato anche la linea dei suoi colorati "macaron"



Corrado Fasolato



Fabrizia Meroi



Raffaele Ros



Mara Zanetti



Franco Masiero



Isidoro Maccagnan



Il doppio raviolo ripieno di baccalà e seppie, di Mara Zanetti



Il delicato cervo marinato sei ore, presentato da Fabrizia Meroi



Il dessert di San Martino: il cioccolato ha un ruolo centrale