

I cuochi si raccontano a Eubiochef

Buona cucina e solidarietà con Ant

Lunedì alla Porta di Bologna la serata di beneficenza



ESTRO Giancarlo Perbellini (foto Sergio Lucchesi)

GEMELLI diversi, simili nei gusti e in certe scelte, ma inconfondibili. Alfio Ghezzi e Giancarlo Perbellini sono le star di Eubiochef 2018, serata gastronomica organizzata da Ant lunedì alla Porta di Bologna, in via Stalingrado 37, dalle 19,30. Due cuochi con molto in comune, oltre alle due stelle Michelin: concretezza, precisione, tenacia, allergia all'esibizionismo nei piatti e alle comparsate in tv. Ghezzi è il cuoco della Locanda Margon, il celebre ristorante della Ferrari spumanti, nei pressi di Trento. A Perbellini fa capo una decina di locali in Italia e all'estero, a cominciare dal piccolo e raffinato Casa Perbellini a Verona (una ventina di coperti, più o meno come il ristorante di Ghezzi). Alle 20, prima della cena preparata da una decina di celebri cuochi non solo emiliano-romagnoli, i due chef risponderanno alle domande del nostro giornalista Mauro Bassini sul rapporto tra alimentazione e salute e su altri temi. Gli inviti per Eubiochef, a offerta minima di 50 euro, sono disponibili nella sede Ant di via Jacopo Di Paolo 36, da Calzedonia in via Indipendenza 2 e alla profumeria Murri in via Murri 49.



GUSTO Alfio Ghezzi (foto: www.locandamargon.it)



CONFARTIGIANATO

Nel mondo del futuro l'impresa cresce con la conoscenza

ECONOMIA, storia e innovazione sono state le protagoniste dell'evento organizzato ieri sera da Confartigianato imprese Bologna metropolitana all'Hotel Molino Rosso di Imola. Al centro dell'iniziativa, dal titolo 'Investire nel cambiamento', i nuovi schemi a disposizione degli imprenditori in un'epoca in cui la rapida evoluzione dei mercati e delle tecnologie impone trasformazioni continue e ben ponderate. Se n'è discusso, dopo il saluto di Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato imprese Bologna metropolitana, con Giulio Sapelli, economista e storico, Giovanni Boccia Artieri, direttore di dipartimento di Scienze della comunicazione all'Università di Urbino, e Cesare Fumagalli, segretario generale di Confartigianato Imprese. Il dibattito, andato in scena al termine della cena che ha visto la presenza di tanti volti noti dell'imprenditoria e della politica locale, tra cui la sindaca Manuela Sangiorgi, è stato moderato da Paolo Giacomini, direttore di Quotidiano Nazionale - Il Resto del Carlino. Presente al Molino Rosso anche il presidente regionale di Confartigianato imprese, Marco Granelli, vicepresidente vicario nazionale dell'associazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GIANCARLO PERBELLINI

«I ricordi nei miei piatti da Verona al Bahrain»

È UN 2018 intenso per Giancarlo Perbellini. Tra un premio e l'altro, il cuoco veronese (53 anni) ha aperto in aprile a Milano la sua Locanda bistrot in via Moscova e in settembre ha inaugurato il ristorante La Pergola nel lussuoso The Gulf hotel a Manama, capitale del Bahrain. Inquieto e instancabile, Perbellini non si ferma mai.

nel Bahrain propone gli stessi piatti?

«No, le proposte sono molto diverse. A Verona facciamo più innovazione e ricerca. All'estero puntiamo sulla tradizione della grande cucina italiana. Naturalmente nel gusto c'è sempre una memoria: tutto quello che facciamo cerca di ricordare o di fare ricordare qualcosa».

A quale ingrediente non potrebbe rinunciare?

«Il pomodoro. È nel dna della mia cucina. L'acidità del camone in marzo-aprile, ad esempio, o la dolcezza di altre varietà quando arrivano alla piena maturazione sono fondamentali per tanti piatti».

Lunedì tornerà nella nostra regione, dove lei ha lavorato molti anni fa. Ha qualche ricordo?

«Sono stato al San Domenico di Imola dal 1983 all'85 con Valentino Marcattili. Un'esperienza indimenticabile. Quello non era semplicemente un ottimo ristorante, era il grande ristorante italiano. Al San Domenico ho lasciato un pezzo del mio cuore».

m. b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALFIO GHEZZI

«Creo la mia cucina sui sapori del territorio»

SPORTIVO, estroverso, appassionato. Alfio Ghezzi, classe 1970, è un trentino di Tione, molto legato alle montagne e ai profumi della sua terra, ma non al punto da legarsi mani e piedi al comandamento dei chilometri zero. Da otto anni alla Locanda Margon, splendida terrazza naturale ai piedi del Bondone, sta raccogliendo grandi soddisfazioni, non solo per gli ottimi giudizi delle grandi guide gastronomiche. Prima di tornare a lavorare nel suo Trentino ha girato l'Italia e la Francia, nelle cucine di celebri alberghi e di grandi chef, compreso Gualtiero Marchesi.

Si dice spesso che le cose più buone sono quelle che fanno male. E d'accordo?

«No, generalmente fanno male le quantità».

Ci racconta in poche parole il suo stile?

«La mia è una cucina immediata e leggibile, basata sui sapori, che vuole andare oltre gli aspetti più scontati della tradizione locale e stupire attraverso la semplicità».

m. b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INGREDIENTE SEGRETO

«Non potrei rinunciare al pomodoro: acido o dolce a seconda delle varietà, è spesso fondamentale»

Che cosa fa per rendere sani e digeribili i suoi piatti?

«Dedico molta attenzione alle cotture, all'uso dei grassi, e faccio un utilizzo molto generoso delle verdure, fondamentali per una corretta alimentazione».

Lei è un cuoco sempre più internazionale. Quanto è legato alla sua terra? A Verona o

Il piatto più richiesto del suo menù?

«Probabilmente 'Insolito trentino', un piatto a base di spaghetti che amiamo definire diversamente tradizionale perché racconta il territorio partendo da quattro prodotti e produttori dell'eccellenza trentina senza scomodare la tradizione».

IL PIATTO DEL MENÙ

«'Insolito Trentino' rivela la tradizione partendo da quattro prodotti d'eccellenza della regione»

Il suo ingrediente del cuore?

«I prodotti della terra, in particolare le patate, cui abbiamo dedicato il piatto 'Patate, patate, patate'. Rappresenta un omaggio all'agricoltura di montagna, quasi a voler dire: se abbiamo solo le patate, allora usiamo solo quelle».

m. b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Violenza sulle donne Il Festival della parola

'TACI, anzi parla' è il titolo, ispirato al libro del 1978 di Carla Lonzi, della tredicesima edizione del festival La Violenza Illustrata, iniziato ieri e in programma fino al 4 dicembre. Promosso dalla Casa delle donne e sostenuto dalla Regione, il festival nasce per celebrare il 25 novembre, giornata mondiale contro la violenza sulle donne. «Quando una donna racconta la violenza subita lo fa perché non accada più a lei né alle altre, e insieme rivendica un cambiamento possibile che va al di là dell'esperienza singola», ha detto Valeria D'Onofrio della Casa delle donne e direttrice dell'evento. «È sul piano culturale che molto si può e si deve fare», è l'affermazione di Emma Petitti, assessora alle Pari opportunità della regione. Sono più di 60 gli eventi in programma per sensibilizzare alla violenza di genere: presentazione di libri, spettacoli teatrali, convegni, laboratori di formazione, proiezioni di film, mostre. Sabato 10 novembre, invece, le associazioni femminili scenderanno in piazza Re Enzo dalle 15 alle 19, per protestare contro il ddl Pillon.

Cristina Ropa

© RIPRODUZIONE RISERVATA