

# L' ASSOCIAZIONE VERONESE ALLA SCOPERTA DI UNA "NUOVA" E STELLATA CUCINA TRADIZIONALE

A cura della **Associazione Cuochi Veronesi**  
di Stefano Pepe

Dopo le varie mode gastronomiche , più o meno discutibili , che si sono succedute in tutti questi ultimi anni si è tornati un po' tutti, a giusta ragione, sui nostri passi ed a una cucina più consona e di normalità, riscoprendo quello che la cultura, i prodotti e gli usi del territorio ci hanno regalato, e lasciato al futuro in eredità: la **nostra cucina tradizionale** , base e oggetto della "**Dieta Mediterranea**", un patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Una cucina, la nostra , invidiata dal mondo intero per i suoi prodotti senza eguali, impareggiabili, e che ci hanno fatto apprezzare, a pari passo, della nostra storia , della nostra arte e delle bellezze naturali del nostro Bel Paese.

Ma la cucina tradizionale, di ogni regione e territorio, non si ferma alla sua "merita" e stretta riproduzione per valorizzare radici , culture e gli usi locali: anche essa subisce, e sempre subirà, processi di piccole trasformazioni o rivisitazioni dovute anche per le necessità dei nuovi dettami di alimentazione salutistica. Correzioni "*garbatamente*" effettuate anche per piccoli adattamenti personali, o per utilizzare un determinato prodotto, che non modifica la logica gastronomica di base della ricetta, ma che esprime ed esalta la effettiva ricchezza e la varietà della nostra cucina italiana, nonchè del frutto del nostro estro creativo, la cui storia ce lo testimonia in larga misura.



Comunque durante il corso, il cui titolo "**Cucina tradizionale contemporanea**" e organizzato dalla **Associazione Cuochi Veronesi - FIC** lunedì 5 Dicembre scorso, si è potuto parlare di questo e di più, attraverso due docenti d' eccezione: lo **Chef Simone Camellini** e lo stesso Presidente provinciale di Verona **Mida Muzzolon**, supportati nelle preparazioni dall' associato **Paolo Antos**. Gli intervenuti , presso la sede "**La bottega dello Chef – Zorzi**" di via Roveggia a Verona, hanno potuto assistere alla preparazione di alcuni piatti con prodotti tradizionali del territorio quali la classica battuta di manzo (tartara), dei tortelli ripieni al tardivo rosso di Treviso IGP con una salsa di Verde di Montegalda, una faraona in crosta, e un delicatissimo dessert , la torta delle rose , esempi e "riletture" adeguati anche al gusto e ai nuovi stili di vita.

Esaltante appuntamento formativo, di grande spessore, grazie alla presenza dello **chef Camellini** , professionista di grandissima esperienza stellata , storico collaboratore della **famiglia Alajmo**, divenuto braccio destro del capostipite, papà Erminio Alajmo per lunghi otto anni nella gestione della cucina del **Golf Club - La Montecchia** di Selvazzano Dentro (PD), ed ora responsabile del "**Calandrino**" nella importante struttura di Sarmeola di Rubano , località padovana "*in auge*" delle cronache, da quando un "giovanissimo Max (*Massimiliano*)" la portò a conoscenza dei cultori delle

cucine stellate di tutto il mondo.

I due chef hanno affascinato la platea dei presenti, puntando su naturalità, digeribilità e leggerezza dei piatti, dove loro bravura e dovizie di competenze sono riusciti esporre pienamente i principi fondamentali su cui si basava il pomeriggio culinario: equilibrio dei grassi, le modalità e le tempistiche di cottura per mantenere gli ingredienti più freschi, più salubri e migliori sapori, senza tralasciare l'estetica, proponendo piatti invitanti già ad inizio di impiattamento.

Piena soddisfazione di tutti i presenti quindi per un corso, anche se purtroppo di sole poche ore, ma che pienamente ha appagato e superato ogni aspettativa, anche attraverso le degustazioni.

Un ringraziamento a fine corso è stato rivolto alla proprietà della location, partner FIC, nella persona di **Ruggero Zorzi**, e suoi tutti collaboratori del punto vendita per l'apporto e l'accoglienza;



la **Pregis** per le derrate alimentari offerte dedite al corso, il **Consorzio del vino Custoza** per le due "eccellenze" che hanno sapientemente ed egregiamente fatto da supporto agli assaggi, nelle pietanze degli chef preparate, e l'azienda **Antracite** a sostegno della Comunicazione della Associazione stessa.

A fine serata, visto l'avvicinarsi delle feste Natalizie, il Presidente Mida Muzzolon ha voluto proporre un momento di piacevole convivio con i soci, presso l'attività "**Il forno dei Golosi**" caratteristico pub della zona di proprietà dell'Associato Fic **Andrea Basaglia**.

