

Tino Vettorello cucina per gli Oasis alla Mostra del Cinema di Venezia

7 Settembre 2026

di Redazione



VENEZIA - Alla 83esima Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia il cinema, qualche volta, continua anche dopo i titoli di coda. E cambia semplicemente palcoscenico. Per gli Oasis, arrivati al Lido per presentare il documentario *Oasis: Don't Look Back in Anger*, lo chef **Tino Vettorello** ha costruito una cena che ha raccontato l'Italia attraverso sapori immediati, colori mediterranei e richiami al Veneto: una piccola sceneggiatura gastronomica pensata per accompagnare una delle presenze più attese di questi giorni veneziani.

È stato Viaggio al Sud ad aprire idealmente la cena preparata per gli Oasis. Un piatto solare,

costruito attorno alla morbidezza della burrata e alla freschezza vegetale di peperone, datterino e basilico, con la sapidità della polvere di capperi di Pantelleria a dare profondità e carattere.

Nella versione originariamente pensata per Lady Gaga – artista dalle radici familiari siciliane – Vettorello aveva immaginato un viaggio gastronomico verso il Mediterraneo, fatto di ingredienti riconoscibili e apparentemente semplici, capaci però, di sprigionare tutta l'intensità del Sud. La creazione è rimasta negli anni nel repertorio dello chef, evolvendosi e tornando anche nei menu della Mostra 2026.

I paccheri ai tre pomodori

Poi è arrivata la pasta, con un piatto volutamente più rassicurante e conviviale: paccheri ai tre pomodori con pomodori confit. Qui il pomodoro diventa protagonista assoluto e gioca sulle sue diverse sfumature.

Il datterino rosso, dolce e intenso; una varietà gialla, più delicata, fresca e naturalmente zuccherina; e il pomodoro verde, utilizzato per portare una nota più vegetale e leggermente acidula.

A completare il piatto, piccoli pomodori confit, lentamente concentrati fino a diventare quasi caramelle salate.

Venezia nei finger food

Prima e durante la cena, Venezia è entrata in scena attraverso i finger food. Tra questi, il baccalà mantecato su cracker al nero di seppia, uno degli assaggi che ricorrono nella cucina di Vettorello e nella proposta della Terrazza Biennale. Il contrasto è protagonista: il nero profondo e la croccantezza marina della cialda incontrano la cremosità bianca del baccalà mantecato. È quasi un piccolo fotogramma veneziano, ridotto alle dimensioni di un boccone.

L'altro finger porta invece direttamente sul tavolo un frammento di Red Carpet, il piatto-simbolo creato da Vettorello per l'83ª Mostra del Cinema. La ricetta originale mette insieme branzino dell'Adriatico, fragola, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog e un microgreen di brassicacee: un gioco cromatico che trasforma il celebre tappeto rosso veneziano in un piatto. Per la cena degli Oasis, quel riferimento è stato condensato nel finger attraverso il microgreen accompagnato dalla maionese al Prosecco, una delle componenti che caratterizzano la versione 2026 di Red Carpet.

Il tiramisù con accento veneto

E per il finale, inevitabilmente, un grande classico italiano. Ma con accento veneto. Il tiramisù ha chiuso la cena conservando il gioco di caffè, cacao e cremosità che lo ha reso uno dei dessert italiani più riconoscibili al mondo, ma introducendo una crema alla grappa.

Il distillato ha portato calore e persistenza, allungato il finale aromatico e legato il dessert alla terra veneta. È un tiramisù familiare al primo sguardo e meno prevedibile al primo assaggio: esattamente il tipo di trasformazione che permette a un classico di non diventare mai una semplice citazione.

“Cucinare per gli Oasis è stato divertente perché sono un’icona mondiale, ma hanno un’identità molto forte, immediata, senza troppi fronzoli. Ho voluto fare lo stesso con la cena: sapori riconoscibili e italiani. Con Viaggio al Sud abbiamo portato a tavola il Mediterraneo, con i paccheri abbiamo giocato su tre colori e tre diverse espressioni del pomodoro, mentre nei finger ho voluto che si sentisse Venezia, dal baccalà al nero di seppia, fino al Prosecco. E poi abbiamo chiuso con il tiramisù e la grappa, perché alla fine doveva esserci anche un po’ della mia terra”, ha spiegato lo chef Vettorello.

“Quando cucino per artisti così importanti non cerco mai di stupire con ingredienti impossibili: preferisco far scoprire loro quanto può essere sorprendente un grande pomodoro, un baccalà fatto bene o un prodotto che arriva da pochi chilometri da qui. La musica degli Oasis ha attraversato generazioni e confini; per una sera abbiamo provato a fare la stessa cosa con la cucina italiana”.

I partner

I partner che hanno scelto di affiancare Tino Vettorello alla 83esima Mostra Internazionale d’Arte Cinematografica di Venezia sono Acqua Minerale Sanbenedetto, Ron’Antonio La Perla del Mediterraneo, Chiquita, Consorzio Tutela Grana Padano Dop, Consorzio Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg, Goppion Caffè, Moroso, Pastificio Bragagnolo, Salumificio Coati, Sammontana e Tre Marie, Tarbouriech La Perla del Delta, Themalibero, Urbani Tartufi e Zanutta - Valle del Lovo.

Tino Vettorello

Chef e imprenditore trevigiano, Tino Vettorello è chef ufficiale delle aree food della Mostra Internazionale d’Arte Cinematografica di Venezia dal 2010. Ha cucinato nei festival internazionali di Berlino e Cannes, alle Olimpiadi invernali, ai Mondiali e in regate come

l’America’s Cup. Oltre alla Terrazza Biennale, guida il Tino Jesolo. Nel 2024 Forbes Italia lo ha inserito tra le “100 eccellenze italiane del food”.