

GASTRONOMIX, BUONA LA PRIMA TRA CANAVESE E MONFERRATO

24 Febbraio 2019

di **Redazione**



ASTI – La prima edizione di Gastronomix si è conclusa ieri, sabato 23 febbraio, dopo una settimana intensa di cooking lab, masterclass e degustazioni tematiche volte a far conoscere i grandi vini del Monferrato e del Canavese e le tante eccellenze food piemontesi a chef e esperti di tutta Europa.

Iniziativa del Consorzio Barbera D'Asti e Vini del Monferrato – in collaborazione con il Consorzio Vini Docg Caluso, il Consorzio Riso di Baraggia e il Progetto Wine & Food di Collisioni – Gastronomix ha permesso di creare vere e proprie “collisioni” culinarie e vinicole scaturite dalle diverse esperienze di cucina a confronto.

Sono giunti in Piemonte 35 ospiti tra chef, sommelier e esperti da una decina di paesi

Europei, e sono stati coinvolti 10 chef del territorio, 18 produttori di vino del Monferrato e altrettanti del canavese. Il programma di Gastronomix è iniziato lunedì 18 febbraio nel canavese e nel vercellese con appuntamenti dedicati all'Erbaluce di Caluso Docg e al riso di Baraggia biellese e vercellese Dop.

Il 19 febbraio gli ospiti si sono spostati ad Asti dove è iniziato il primo dei tre appuntamenti di cooking lab, proseguiti anche il 20 e 21 febbraio.

Ogni sera tre grandi chef del territorio si sono espressi nella preparazione di piatti d'autore a base di prodotti tipici piemontesi.

A condurre i lab e i seminari il wine-writer **Ian D'Agata** coadiuvato da importanti stelle della regione Piemonte: **Gian Piero Vivalda** (Due Stelle Michelin), gli stellati astigiani **Walter Ferretto**, **Mariuccia Ferrero**, **Massimiliano Musso** e ancora **Andrea Ribaldone**, **Enrico Trova**, **Flavio Costa** e **Gabriele Boffa**.

Momenti estremamente riusciti, soprattutto grazie all'entusiasmo dei grandi chef del territorio e alla collaborazione con l'Associazione Albergatori e Ristoratori astigiani; show-cooking che hanno creato uno scambio di domande e curiosità, sia tecniche che didattiche.

Gli ospiti internazionali hanno espresso la volontà di ospitare nei loro ristoranti in Europa gli chef piemontesi e i produttori del Monferrato, proponendo nelle maggiori capitali europee cene con prodotti e vini regionali rivisitati secondo la tradizione e la creatività di cucine lontane da quella piemontese.

Non sono mancate le masterclass dedicate ai grandi vini del territorio abbinati e prodotti di eccellenza piemontesi: primo tra tutti, il Riso di Baraggia, partner del progetto, e poi i salumi, i formaggi freschi e stagionati, la carne Fassona piemontese battuta al coltello, i grissini e le "lingue di suocera" le paste di meliga e la colomba pasquale, il cioccolato, la grappa e altro ancora.

Tra gli incontri svoltisi ad Asti, particolarmente significativi e costruttivi sono stati gli eventi di confronto e di scambio di esperienze tra chef del 20 e 21 febbraio. Ogni chef ha raccontato il suo percorso, la sua formazione e la sua filosofia in cucina.

Joe Barza, chef libanese, ha raccontato di un tempo in cui essere chef non era ancora essere una star e, anzi, chi intraprendeva questo tipo di mestiere doveva scontrarsi con un pregiudizio sociale molto radicato, soprattutto nel Medio Oriente.

Dopo un lungo percorso, che l'ha portato ad affermarsi all'estero, Barza ha spiegato: "Ho

provato la cucina di tutto il mondo, gli ingredienti e le materie prime dei posti in cui ho lavorato e, finalmente, ho sentito il bisogno di tornare alle origini, di affermare e far conoscere al mondo la mia tradizione e la cucina del mio Paese”, a dimostrazione di come il cibo sia anche, e soprattutto, cultura.

L'ungherese **Adam Pohner** ha raccontato ai presenti di come la cultura enogastronomica si fosse impoverita durante il comunismo per la centralizzazione e l'abbassamento qualitativo delle materie prime.

Gunnar Forssell, decano della cucina svedese, ha portato, con la sua esperienza, un po' di storia del suo Paese: “per lungo tempo, a causa del monopolio e del forte controllo sugli alcolici, si andava nei ristoranti solamente per bere, non esisteva una cultura del buon cibo” e ha proseguito “sono gli chef, oggi, che hanno il compito, soprattutto in Svezia, di educare il cliente ad apprezzare la buona cucina, i prodotti e i grandi vini come quelli del Piemonte”.

Sono stati numerosi gli chef che hanno preso la parola a Gastronomix, confermando un panorama della ristorazione europea intraprendente e pronto allo scambio. A tal proposito da segnalare è la “coppia” di colleghi da The Hague, nei Paesi Bassi: lo chef **Bob Staal** e la sommelier **Priscilla Van der Voort**, che gestiscono il locale Waterproef con un approccio innovativo e internazionale e soprattutto con grande attenzione all'abbinamento cibo-vino.

Una nuova generazione che comprende l'importanza della cultura dell'enogastronomia e se ne fa ambasciatrice, per cercare di innovare senza perdere la tradizione, come ha spiegato il norvegese **Christopher Haatuft**, inventore – come l'hanno definito – della cucina neo-fiordica: “La verità è che quando inventi qualcosa sei libero di fare quello che vuoi”.

Spunti sono venuti anche dal confronto con gli chef piemontesi: condiviso e apprezzato il pensiero di **Andrea Ribaldone**, che la cucina sia innanzitutto sostanza, sia ingredienti, cotture e sapore – in contrapposizione alla moderna tendenza social all'immagine e all'apparenza prima di tutto. Grande è stato l'apprezzamento degli ospiti internazionali per i vini del Monferrato.

Già estimatori della Barbera d'Asti, hanno potuto conoscere la grande ricchezza di vitigni autoctoni e denominazioni offerte dal Monferrato: il Ruchè e la Freisa d'Asti sono soltanto due delle scoperte che hanno potuto fare chef, sommelier ed esperti europei. Un'esperienza straordinaria per gli chef e i giornalisti internazionali, che non solo hanno avuto l'occasione di imparare le caratteristiche e la storia di vitigni e denominazioni mai assaggiati prima, ma hanno potuto apprezzare la gastronomicità dei vini del territorio, le loro potenzialità in cucina e sulle tavole ad accompagnare prodotti italiani e internazionali.

Un confronto di alto livello tra professionisti di vino e food che, dato il successo di questa prima edizione di Gastronomix ad Asti, tutti gli attori coinvolti, piemontesi e internazionali, si augurano possa continuare gettando le basi per una nuova edizione ancora più ricca e coinvolgente che possa fare tesoro di questa prima riuscita esperienza.

LE FOTO























