



Chef
A sinistra lo chef Massimiliano Musso (Vittoria) e a fianco Davide Scabin: sono due degli chef che hanno partecipato alla kermesse sulla battuta di fassone. Sotto cuochi e relatori della giornata



Una "battuta di fassone" che diventa arte in cucina

Evento

ELISABETTA FAGNOLA
TIGLIOLE

Facciamo tutto quello che vogliamo, ma dev'essere buono» commentava quasi tra sé e sé Davide Scabin, chef e artista del Combal.Zero, trasformando una semplice battuta di fassone in un piatto da ristorante stellato, tra ostriche, patate viola e frutto della passione. Lui che ha fatto dell'innovazione gastronomica il suo punto forte, giovedì si è fermato all'hotel ristorante «Cà Vittoria» di Tigliole per parlare di tradizioni, gusto e territorio con il gruppo «Terre Alfieri è, movimento di produttori, artigiani salumieri e vignaioli delle Colline Alfieri. «Vogliamo far conoscere le eccellenze di questo territorio, una sfida e una proposta per un'economia sostenibile nel tempo ha spiegato più volte Giuseppe Guido, economista e guida dell'azienda vinicola «Pescaja» di Cisterna, organizzatore dell'evento insieme al ristorante «Vittoria»: è nata così «La battuta di fassone all'orizzontale», dialogo sui «piemontesi mangiatori di carne cruda» tra sette chef stellati, critici enogastronomici,



medici alimentaristi ed esperti di economia punzecchiati dal giornalista della Stampa Sergio Miravalle. Così davanti al tavolo dei relatori (tra loro il dietologo Giorgio Calabrese, i critici enogastronomici Giorgio e Gilberto Grigliatti, il direttore Coalvi Giorgio Marega) sono sfilati i piatti creati dagli chef per l'occasione: l'Albese 2.15 di Davide

Scabin, preparata in diretta, la battuta all'orizzontale di Massimiliano Musso, chef del Vittoria e padrone di casa, le cinque versioni di Mariuccia Ferrero del San Marco di Canelli, poi i piatti di Enrico Cordero del Centro di Priocca, Luca Zecchin del Relais San Maurizio di Santo Stefano Belbo, Andrea Ribaldone «chef freelance», fino a poco fa al-

la Fermata di Spinetta Marengo, Walter Ferretto del Cascinale Nuovo di Isola. Un'idea in ogni piatto, e molte considerazioni: «Abbiamo qui una tale abbondanza di arte e gastronomia che non pensiamo a quanta ricchezza costituisce - ha spiegato Scabin - i piemontesi devono imparare a tirarsela un po' di più». Vendersi meglio, insomma, e guardare avanti: «Ogni chef ha almeno tre o quattro nonne a cui portare rispetto, ma non possiamo rimanere fermi lì, loro sono la nostra ancora, il nostro ceppo culturale, ma da lì dobbiamo partire, imparare a vederci da fuori, creare il valore del nostro cibo». Per il gruppo di «Terre Alfieri è», un primo evento, organizzato in autogestione, senza contributi pubblici. Ne seguiranno altri, assicurano: «Non abbiamo chiesto fondi, per dimostrare che anche con poco si può fare molto - aggiunge Giuseppe Guido - dobbiamo far accendere i riflettori sulla nostra provincia, non siamo da meno di altri e non aspettiamo che le cose caschino dall'alto».