

GASTRONOMIA

# Vissani e i piatti troppo belli «Così distruggiamo la cucina»

Parla il celebre chef, ospite della master class al salone Cucinare a Pordenone  
«Con la grande distribuzione riempiamo il frigo di cibi che non mangeremo mai»

GASTRONOMIA

GABRIELE GIUGA

PORDENONE.

La "master class"

di Gianfranco Vissani, nell'ultima giornata di Cucinare, il salone dell'enogastronomia in fiera a Pordenone, è un inno ai pregi del Friuli Venezia Giulia. Vero caposcuola, insieme a Gualtiero Marchesi, della ristorazione italiana, riferimento ormai raro di un mondo che sta perdendo connotati e identità, dotato di una conoscenza enciclopedica sui prodotti italiani, Vissani ha idee molto precise su cosa sta succedendo e quali siano le soluzioni da prendere. «Lo stiamo allontanando il pubblico dai ristoranti – ci dice poco prima di salire sul palco dell'arena Eni – ed è nostra la colpa! Quando una persona entra in un bar riconosce immediatamente ciò che è buono da ciò che non lo è. Al ristorante, invece, confondiamo le cose, mascheriamo i piatti con il bello, ma così si distrugge la cucina italiana».

**Lei pensa a una cucina dai grandi fasti, ora è cambiato molto il contesto generale.**

«Guardi noi abbiamo fatto la storia con i russi e gli americani. Venivano da noi perché da noi trovavano prodotti unici al mondo. Non venivano per le cotture lente o per i piatti disegnati da architetti, ma perché solo noi avevamo dei sapori che non mondo non aveva, e non ha nessuno. Qui, per esempio, a qualche chilometro da dove ci troviamo adesso c'è un fico nero che è il miglior fico al mondo».

**Il Figo moro di Caneva...**

«Ecco, un prodotto che va consumato, ricercato utilizzato, va vissuto e fatto vivere, la qualità del cibo dev'essere pre-

miata. Se ci rivolgiamo alla grande distribuzione quando facciamo la spesa, è ovvio che questa eccellenza sparirà».

**La grande distribuzione non aiuta?**

«Guardi un po' come facciamo la spesa, in famiglia ognuno compra, abbiamo frigoriferi pieni di, non mi faccia dire

cosa, che non mangeremo mai, ammuffirà in frigo ed è prodotta chissà dove. È tutto uguale nella grande distribuzione, non è così per i prodotti locali. Qui avete dei formaggi straordinari, l'Asino per esempio, preparazioni uniche come il frico, dolci spettacolari come la Gubana!»

**Lei conosce proprio bene questa regione?**

«Conosco bene l'Italia, e le dico che non ci sono paesi come il nostro, ed è per questo che me la prendo tanto».

**Che piatto presenta a Pordenone?**

«Stia attento a quello che le dico: una lasagna di pasta cruda con salmone e pesto».

**Ho capito, ma che c'è che non va?**

«Secondo lei una pasta cruda com'è, calda o fredda?»

**Fredda, ovvio!**

«Ecco, qualche blogger si è lamentato perché la pasta cruda era fredda. La capisce la stupidità? Se ti dico che la pasta è cruda come può essere calda? Sono anche queste idiozie che ci rovinano, siamo tutti critici culinari, tutti pensano di recensire, di giudicare ma non sanno nemmeno riconoscere cosa c'è nel piatto».

**Un consiglio per i nostri lettori?**

«La domenica, invece di stare sdraiati sul divano, andate in giro, cercate, scoprite, annusate, vivete i vostri prodotti. Ne avete di magnifici».

**Uno pratico in cucina?**

«Bisogna ridurre il sale della metà, è meglio per il palato ed è meglio per la salute». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La master class con Gianfranco Vissani a Cucinare di Pordenone