

# Full immersion nella cucina vegetariana

di Filippo Cardinale

Lo chef deve quindi uscire dagli stereotipi scolastici o televisivi e deve arricchirsi con concetti scientifici e culturali per migliorare l'offerta che propone di volta in volta ai suoi clienti; solo così potrà affrontare e vincere la concorrenza, oggi sempre più spietata. Dall'altro i fruitori dovrebbero ben conoscere vantaggi e rischi di alimentazioni sbagliate, parziali o, peggio ancora, di diete squilibrate e "fai da te".

Nasce a Petra la volontà di iniziare anche dei corsi di cucina tematici, prestando le

n o s t r e  
conoscenze,  
a s s i e m e  
all'apporto  
d e t e r m i  
nante di  
d o c e n t i  
altamente  
qualificati.

In particolare il 20 e

21 Aprile si è svolto un corso a numero chiuso teorico-pratico di due giorni "full immersion" che ha analizzato la cucina vegetariana, vegana e macrobiotica, nonché la preparazione del formaggio (pecorino) con caglio vegetale al fine anche di potere iniziare una produzione casearia indirizzata a quanti, per motivi diversi, non possono consumare ciò che proviene dall'a-

**A** Petra Relais, il nuovo ristorante di Caltabellotta, continua il percorso che ha già portato alla realizzazione di vari eventi culturali.

Il progetto di Petra non è solamente quello di fare "buona ristorazione", bensì armonizzare l'ospitalità con il gusto, la cultura, l'arte e l'insegnamento, affinché un concetto più complesso possa essere offerto e, perché no, anche diffuso. La gastronomia non può essere guardata solamente attraverso i fornelli o la bella presentazione dei piatti, ma deve essere modulata secondo le più diverse esigenze dell'utente.

Ed ecco che bisogna soddisfare il vegetariano, il vegano, chi è affetto da celiachia, chi, secondo i propri principi religiosi o il proprio stile di vita, ha bisogno di particolari attenzioni.



nimale o dall'animale non kosher.

Le lezioni teoriche sono state tenute da Giuseppe Pumilia, medico, da M. Giacinta Giacobello, storica della Gastronomia Antica e dell'Ornamento e da Sauro Ricci, chef di Partita del Ristorante di Alta Cucina Vegetariana di Milano Joia.

La pratica è stata coordinata dallo stesso Sauro Ricci, da Gioacchino Grisafi, chef di Petra e da Giusy Colletti, maitre di Petra.

Al corso ha partecipato l'Istituto Alberghiero di Sciacca "Calogero Amato Vetrano", con l'invio di due stagisti, e l'evento è stato segnalato da un comunicato stampa della SOAT di Sciacca, Distretto Belice-Carboj dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari

I dieci partecipanti, venuti da Caltabellotta e da Palermo, hanno apprezzato molto sia la parte teorica filosofico-gastronomica della cucina macrobiotica, sia la pratica svolta in cucina, dove lo chef milanese Sauro Ricci ha realizzato piatti salutari, buoni ed eleganti, che tutti insieme hanno gustato la sera del sabato 20 Aprile. La domenica è stata destinata alla cagliatura vegetale del latte di pecora e alla produzione del "tofu".

Abbiamo degustato, sabato sera, le pietanze pre-



parate. E' stata un'esplosione di sensazioni, ma anche una piacevolissima sorpresa. Sinceramente non credevamo che la cucina vegetariana, vegana e macrobiotica potesse esaltare così positivamente il senso del gusto.

Dare un dieci allo chef Sauro Ricci ci sembra addirittura riduttivo, anche perchè alla prelibatezza delle pietanze dovremmo aggiungere un altro dieci per la professionalità di Sauro.

A noi è parso che lo chef si divertisse a preparare, e quando ci si diverte nel lavoro si esprime al meglio la professionalità. A noi non resta che esprimere la gioia di essere stati in quel magico contesto.

