



### IL PROGETTO

#### Asprocarne e la razza bovina d'Aquitania

**A**sprocarne Piemonte e France Blonde d'Aquitaine Selection insieme per valorizzare e far conoscere al pubblico la razza bovina Blonde d'Aquitaine con il progetto European Beef Excellence sostenuto dall'Unione Europea. Una razza allevata in Italia a partire dagli anni '90 del secolo scorso, soprattutto nelle regioni del Nord Italia e in particolare in Piemonte (è la seconda razza dal punto di vista numerico), che con il tempo ha sviluppato una filiera produttiva che, ad oggi, conta centinaia di allevatori con oltre 60.000 capi pari al 90% di quelli da risalto importati dalla Francia. La Blonde d'Aquitaine è un bovino da carne che nasce e cresce al pascolo per i primi mesi nel Sud-Ovest della Francia, alle pendici del Pirenei, e viene poi ingrassato e macellato in Italia seguendo un preciso disciplinare. Dal manello chiaro (nascita dalla selezione di tre razze), ha caratteristiche morfologiche (muscolatura pronunciata soprattutto nei maschi a vantaggio del prodotto) e qualitative molto simili ai capi di razza piemontese, non in grado di coprire le richieste del mercato interno. La spiccata tenerezza e l'elevata magrezza della carne sono apprezzate dai consumatori e fanno di questa razza una delle più interessanti nel panorama mondiale. Ideale per la preparazione dei piatti della tradizione italiana, in particolare per quelli piemontesi come la carne cruda battuta al coltello e tutte le preparazioni che prevedono cotture poco prolungate. In genere in Italia si preferisce la carne di bovini maschi e giovani, mentre le femmine vengono utilizzate per tagli di altissima qualità. Asprocarne Piemonte è un'associazione che riunisce circa 300 soci con oltre 30 mila bovini da carne in allevamento (25% della produzione regionale) e sta assumendo con questo progetto un ruolo propositivo verso i consumatori. France Blonde d'Aquitaine Selection, associazione francese incaricata dal Ministero dell'Agricoltura con il compito di curare la selezione e miglioramento genetico della Blonde d'Aquitaine, (piena genti)



## Quattro cene al femminile per sostenere CasaOz

### Il 19 ottobre, il 6 novembre e il 5 dicembre quattro donne chef presentano i loro menu Da un'idea di Bel Colle e Gambero Rosso

**U**na sinergia nel segno del gusto e della solidarietà. Bella idea «a cena per CasaOz», progetto declinato in tre cene un po' speciali e al femminile che inizia giovedì 19 ottobre e prosegue il 6 novembre e il 5 dicembre. L'idea è dell'azienda Viri, nicola Bel Colle di Verduno, che da anni partecipa e sponsorizza progetti di solidarietà, piuttosto che puntare sulla pubblicità, e ha scelto di sostenere CasaOz, punto di riferimento a Torino per bambini e ragazzi che affrontano la malattia e le loro famiglie. Il perché lo spiega Luca Basso, direttore commerciale nonché papà di due bambini: «Migliori loro sono stati la fonte di ispirazione per questo progetto. CasaOz è un luogo in cui ci si sente accolti, dove i bambini possono divertirsi e fare amicizia e nello stesso tempo avere un aiuto vero anche nella scuola e i genitori ricevere un supporto importante e concreto. Basso si è rivolto così a Gambero Rosso Academy che in sintonia con Bel Colle ha organizzato un percorso enogastronomico tra i cui buoni vini e buona cucina si uniscono per far conoscere e raccogliere fondi per



**CasaOz.** E in più, aggiunge la Presidente di CasaOz Erica Baricco «permettere anche alle staff di cucina dei MagazziniOz un'esperienza di arricchimento professionale». Protagoniste 4 donne chef: Ad inaugurare l'iniziativa il 19 ottobre Mariangela Susagan (nella foto accanto) chef stellato del ristorante Gaudesia di Caluso con un menu allegro e sfilizioso che parte dalla rivisitazione contemporanea di materie prime della tradizione piemontese con l'utilizzo inedito delle oltre cinquant' erbe spontanee che Susagan raccoglie nelle valli del suo territorio. Un racconto che ci porta tra i sapori dell'orzo con la tarletta di zucca ed aglio nero e a quello dei prati con i rivoli di dente di leone, serfass fumé, olio di artemisia, giugliole glassate (gardena-culasso.com). Secondo appuntamento il 6 novembre (info@cantinasocial.it) con Elisa Hoti del risto-

**La scheda**  
● Ad inaugurare l'iniziativa il 19 ottobre Mariangela Susagan (nella foto accanto) chef stellato del ristorante Gaudesia di Caluso con un menu allegro e sfilizioso che parte dalla rivisitazione contemporanea di materie prime della tradizione piemontese con l'utilizzo di erbe spontanee

riante La Madia di Torino e Natasha Gorina di Osteria Social ospitata presso i sapori piemontesi di Merco e Centrale. Elisa Hoti è albanese e Natasha Gorina siberiana: un inedito scambio di sapori, ma non aspettatevi un'impronta di paesi d'origine: Elisa Hoti porterà in tavola la lavorazione della nostra regione rivisitata con il suo estro in cui il colore è un fattore importante, con un tipo di dessert d'autunno con cioccolato fondente caramello salato e noccioli K.P. la sua creatività gastronomica si rivela nei dolci caratte-

zzati da acidità e leggerezza. Natasha Gorina, Chef siberiana di Osteria Social di Ginevra, si cimenta in grandi preparazioni della sua tradizione e con metodi di cottura innovativi sperimentali, per la cena i quattro man rimane in ambito piemontese con i rivoli verdi di spinaci ripiena con scaglie di mandorle tostate e gnocchetti brasati con purè di patate affumicate. Per la cena finale del 5 di dicembre arriva dalle Marche Maria Vittoria Giffoni, 35 anni, di Jesi. A 30 anni insegna a 2 ristoranti in Australia e Sidney, poi torna in Italia e si mette in proprio, nasce così «Bata Boule cucina a domicilio» - dal suo la chef segue i progetti nei suoi tour estivi con cucina piacevolmente veg. Quella che proporrà anche nella cena al MagazziniOz, (magazziniolo.it) con la collaborazione dello chef Luca Martin e della sua brigata, piatto principale gli gnocchetti di zucca marovata ripieni di Castelagnolo, accompagnati da nocciolo croccanti e dal tocco di freschezza dei limoni canditi, il tutto passato nel burro alle erbe.

**Piera Gent:**  
Rosalba Gragli  
@rosalbagragli



**Luca Iacurano**  
Dice Martin Scorsese — e sono modestamente d'accordo — che Netflix è lo streaming in generale stanno uccidendo il cinema. La produzione di contenuti perfettamente dosati strapalpa il processo creativo originale: la necessità di piacere a tutti — entrando nelle case di ognuno — tappa le ali dell'arte, che è invece popolarità e se inseriti così volente da cambiare la via. E se nella cucina stesse succedendo la stessa cosa? Se la ristorazione si stesse omologando per abbas-

### La cucina che vogliamo

## Viva i cuochi liberi e i ristoranti eccentrici

sare i rischi e soddisfare quanti più clienti possibile? Aprire un ristorante importante in una città prevede investimenti che un cuoco difficilmente si può permettere, dunque sempre più spesso ci sono dietro grandi gruppi, grandi alberghi, grandi investitori che vogliono tre cose: standard, standard, standard. Nei servizi gli standard sono importantissimi, ma sono spesso antagonisti dell'identità. Ma come il cinema ha bisogno di quello indipendente, degli autori, anche la cucina

ha bisogno dei ristoranti eccentrici, dei cuochi liberi. Che magari esagerano, magari sbagliano, magari non hanno la costanza di una brigata grande e ben roduta, ma usano la propria libertà per provare a buttare sinistre nuove. Le guide, i critici non sono privi di colpa in questo processo di omologazione: concentrate come sono sul lusso, sui prodotti e servizi costosi, sulle cotture fertili e sul sostegno del personale, ormai si perdono spesso gli interpreti più originali della cucina, che giocano un gioco diverso che si pratica tra fornelli e idee nuove e non tra arredi di design e King.

Ma non è troppo tardi: la ristorazione ha un grande vantaggio rispetto al cinema, prevede investimenti infinitamente inferiori (comunque cresci, sia chiaro), dunque la libertà costa meno. Infatti il

malmente sta succedendo che cuochi talentuosi decidano per la desolator, per farsi delle cose più piccole ma più vere (magari in provincia) o mandino a quel paese il lusso e piccola pasticceria. In Piemonte abbiamo avuto il re degli irregolari, Cesare Giaccone, ma per fortuna qualche «cuoco libero» ancora c'è, penso al percorso originario di Beppe Ranaboldi a Villa Igiea, all'autonomia di Cesare Grandi alla Limasole, al selvaggio Juri Chiodi al Bels tutti indietzi che si sottraggono alla codifica. Di questo diceva dell'identità bisognerebbe fare una battaglia, così come Scorsese la sta facendo per sottrarre il cinema vero alla normalizzazione, che non ha trasformato la televisione in cinema, ma viceversa. Vogliamo una Cucina Indie? E Terremo.

PERSONAL COMMUNICATION IS STRICTLY PROHIBITED