

A Lapiò di Arcugnano l'attività riparte con una novità: il club

di Denise Battistin

Quella scuola di sapori è una Vittoria del gusto

A appena si arriva, si ha la sensazione di essere in un angolino "Chian-tshire" e ti aspetti di vedere apparire da un momento all'altro Gaddo della Gherardesca o Sara Ferguson. In realtà siamo sui Colli Vicentini, proprio sopra il lago di Fimon, a Lapiò. Ed è qui, in questa casa che ormai abita con il marito da quattordici anni, che Vittoria Folco ospita i suoi allievi per i seminari di cucina che, come recita il claim "danno più sapore alla vita". «La mia passione per la cucina sta con me, fin da bambina, da quando passavo le vacanze estive dallo zio Umberto che aveva un ristorante a Brusettes o da zio Mario, ristoratore di Alavilla Vicentina».

La svolta però viene dall'incontro con Edward e Robert Coneri, noti formaggi di Francia, che la introducono nel mondo della *haute cuisine*. Frequenta quindi la "Cuisine de Sables" di Roger Vergé e acquisisce patronato delle tecniche più raffinate. In patria, poi, le saranno maestri Claudio Sudler e Moreno Cedroni. «L'idea dei corsi è nata circa sei anni fa - continua - per

quell'amore per la cucina che mi porto dentro».

Ogni anno, infatti, Vittoria Folco tiene due sessioni di insegnamenti: in primavera e in autunno, dove vengono esaminate tutte le principali tecniche di base, alternandole a temi più particolari, dedicati alle stagioni o a occasioni ed eventi speciali, e dove, spesso, si affianca anche la presenza di esperti: dal botanico per riconoscere le piante aromatiche naturali, fino al cioccolatiere che spiega l'origine del cacao o la tecnica per temperare il cioccolato.

Per la sessione autunnale, le lezioni inizieranno a fine settembre e dureranno per tutto ottobre e si prevede che verranno frequentati da una media di una dozzina di allievi alla volta. Tra coloro che hanno seguito i seminari, si annovera anche una ragazza giapponese di Tokyo e una arzilla signora ottantatreenne, ancora con la voglia di imparare. E non mancano neanche i corsi riservati interamente ai bambini. Le iscrizioni sono possibili



Vittoria Folco al lavoro: grandi chef sui maestri

anche attraverso il sito della scuola (www.scuoladisapori.it).

«In cucina - riprende Vittoria - mi piace spaziare, uscire dal guscio delle abitudini alimentari. Mi piace scoprire nuovi sapori e sperimentare nuove idee. E poi sono un'amante della farina, che considero una cosa viva, e che uso moltissimo in torte, pane e pasta, spesso farcita. Anche se i miei piatti preferiti sono a base di pesce, prettamente mediterranei. La mia è di fatto, una cucina semplice: fatta con ingredienti naturali e genuini, senza elaborazioni particolari, leggera e gustosa. Uso

molto le erbe aromatiche e olio e burro quando servono».

Ma la novità risiede nel fatto che la chef vicentina ha ora deciso di aprire la sua casa anche a una selezionata cerchia di convitati che potranno iscriversi ad uno speciale Club per il quale si riceverà una tessera e che darà modo di partecipare a serate particolari dove il menu è deciso dalla padrona di casa e dove gli invitati non superano la trentina. «Questa nuova iniziativa spero possa far piacere a tutti coloro che vogliono mangiare bene, con semplicità e gusto».

Conoscere il Malbec

di Giancarlo Brunori

Conoscere il Malbec e il suo vitigno, partendo dalle zone di coltivazione più rappresentative del mondo. Si sviluppa attraverso quattro Paesi la serata di degustazione organizzata da Simone Fanon dell'Associazione italiana sommeliers, alla trattoria "Zamboni" di Lapiò di Arcugnano. Si comincia dalla Francia, patria del vitigno, che viene utilizzato nel classico "tullio bordelaise" e vinificato in purezza nella zona a denominazione di origine controllata Cahors. Qui il Malbec è noto come Auerios; verrà proposto un "Cahors Chevalier Lagrezeffe" 2000. Si passerà quindi all'Italia con il "Laudato Sans Margherita" annata 1997, 1998 e 1999. Nell'ideale viaggio nel mondo del Malbec, si passerà ad alcuni campioni di alto livello provenienti dall'Argentina. Passa in cui è il vitigno rosso più coltivato, a dal Cile. Nel primo caso si potrà gustare un "Men-402a Bodega Norton" 1997, mentre nel secondo un "Viu Maretti Chile Reserve" alle 20.30, con servizio finale di un piatto abbinato al vino della serata proposto dal patron Severino Trentin. Informazioni e prenotazioni obbligatorie. 348.1031720, 0444.273079, 348.3814811.