

Data:

18/04/01

IL GIORNALE DI VICENZA

Estratto da pagina:

15

Serge Chollet da Vittoria Folco

A cena un maestro della cucina francese

Vittoria Folco si è fatta le ossa nell'arte culinaria alla Scuola di cucina del Sole di Roger Vergé, al villaggio di Mougins. Il gran cuoco, dopo le esperienze parigine (Tour d'Argent) e africane (Kenia e Rhodesia), scopre in quel di Mougins, ad una decina di chilometri da Cannes, un suggestivo mulino del XVI secolo e decide di mettervi radici. Apre un prestigioso ristorante, una boutique fornita di cibarie che recano il suo marchio, una cantina con vini sceltissimi e una scuola di cucina. Il ristorante, completato da tre stanze e quattro appartamenti, immerso nel verde lussureggiante che abbraccia il vecchio mulino, è degno per il suo gran fascino di essere annoverato tra i prestigiosi Relais & Chateaux e le Grandes Tables Du Monde. La scuola è frequentata da cuochi professionisti in via di perfezionamento, da gente che si diletta a far cucina, da aspiranti cuochi.

Vergé confessava di aver appreso i primi rudimenti culinari in famiglia, pronuba la zia Celestina. Quando Vittoria Folco s'iscrive alla scuola del gran cuoco e gli confida che la sua passione per i fornelli è nata tra le pareti domestiche, pronubo questa volta uno zio, diventa l'allieva preferita. Frequenta con profitto i corsi e se ne torna a casa dove apre la sua, frequentatissima, Scuola di sapori.

A Mougins non si sono dimenticati di Vittoria, e l'allieva preferita riceve visite illustri. Recentemente è passato così per la sua scuola Serge Chollet, primo chef di Vergé, e vi ha tenuto due lezioni seguite da decine di cuochi dell'alta Italia. Si è disquisito sui fondi di cottura, orgoglio della cucina francese.

Il grande Serge ha voluto preparare anche una cena per pochi eletti. Si è cominciato con piccoli farciti provenzali conditi con una sublime salsa. È seguito un bouquet di astice con patate e carciofi al burro di tartufo nero. Un rombo in pissaladière di cipolle e patate allo zafferano ha deliziato i palati raffinati degli ospiti plaudenti. Una mousse al cioccolato con crema al caramello e ooulisse di fragole e lamponi conclude la cena.

Lo chef si è poi seduto a tavola e ha risposto alle domande. A proposito della nouvelle cuisine, non esiste per lui questo tipo di cucina. A Mougins ammettono solamente un modo di cucinare basato sulla freschezza dei prodotti, sulla loro stagionalità. Cuocere asparagi tutto il tempo dell'anno o piselli quando non si possono cogliere dalla pianta, è insensato.

Quella italiana è per Chollet una grande cucina ricca di straordinarie materie prime sconosciute in Francia. «Questa mattina, ad esempio, con Vittoria sono andato al mercato e ho trovato un'erba che voi chiamate barba di frate, da noi sconosciuta, e che una volta cotta è straordinaria. Siete ricchi di materie prime. Magari venite a scuola da noi, in Francia, o venite qua dalla Vittoria a imparare nuove tecniche di cottura».

I suoi occhi a fessura intanto si illuminano, osservano compiaciuti i commensali che indugiano nel sorbire un inedito gelato alla mela verde con Calvados, opera raffinata della padrona di casa. Abbiamo imparato dai francesi nuove tecniche in campo enologico, perché non seguire anche questi consigli?

Virgilio Scapin