

La vicentina unica italiana in Costa Azzurra per la sua festa

di Costanza De Sandri

Il risotto di Gigliola seduce il "re" Vergé



Una cuoca vicentina alla corte di Vergé. Vittoria Folco è stata l'unica italiana al Festival internazionale di Mougins che ha celebrato il grande cuoco. Il suo "risotto con i gamberoni imperiali al profumo di zenzero", cucinato sotto gli occhi del vecchio e amato maestro Roger Vergé, è stato un piatto molto apprezzato. Vittoria "Gigliola" Folco è stata una delle stelle al "Festival internazio-

nale della gastronomia e dell'arte di vivere", il grande omaggio che la città di Mougins, per la della Costa Azzurra nell'entroterra di Cannes, ha dedicato al re dei cuochi internazionali.

Roger Vergé, monumento della cucina internazionale e maestro di generazioni di cuochi pluridecorati (tra tutti Alain Ducasse), è da sempre il punto di riferimento della gourmet vicentina, che gli amici francesi amano chiamare Gegé e che a Lappio di Arcugnano porta avanti da anni una rinomata Scuola di Sapori (www.scuoladisapori.it) con corsi per appassionati di cucina e un Club riservato per amanti della buona tavola.

Molte delle tecniche e delle ricette svelate fanno parte del bagaglio imparato ai corsi del mitico Vergé, il cui nome è sta-

to legato per quasi 40 anni al rinomatissimo Moulin de Mougins (passato pochi anni fa ad Alain Liorca), ristorante pluristellato, un paradiso dove rivive l'arte di Chagall, Picasso, Renoir, Matisse e in cui attori e grandi artisti sono di casa.



Folco, unica italiana tra gli 80 cuochi presenti al Festival durato quattro giorni, ha avuto l'onore di essere invitata alla manifestazione e la sua ricetta, realizzata nell'ambito dello spazio "Cucine del mondo", ha ricevuto un ottimo riscon-

tra il pubblico. «Per me è stata una grande soddisfazione e un'emozione enorme - racconta la cuoca vicentina - partecipare al Festival internazionale che ha celebrato uno dei cuochi più importanti del ventesimo secolo, accanto agli chef più rinomati del mondo».

Tanti i trucchi e le tecniche che la Folco ha imparato nel corso degli anni dalla sua frequentazione con Vergé e con tanti cuochi importanti. Provare per credere. Un foie gras da mille e una notte imbastito in scaloppe, terrine e tourchant. Oppure i poverissimi fiori di zucca che diventano meraviglia per i palati: «Un piatto - racconta la Folco - che Vergé ha sempre amato molto insegnandoci a trasformare in prelibatezza». E poi verdura e frutta realizzati con fantasia.

Ma soprattutto una raccomandazione che il grande cuoco anche oggi, dalla sua carrozzina, non si stanca di urlare alle generazioni di cuochi che ha allevato: «Usate sempre ingredienti di super qualità, le cose più buone che ci sono sulla piazza per realizzare piatti eccellenti». È un invito che Vittoria "Gigliola" Folco raccoglie: la sua allieva Gegé non transige sulla qualità degli ingredienti.

Vittoria "Gigliola" Folco nelle immagini con l'anziano Roger Vergé (che la chiama Gegé) e con Alain Ducasse, uno degli allievi di Vergé, anche lui presente alla festa per il maestro celebrata in Costa Azzurra.