




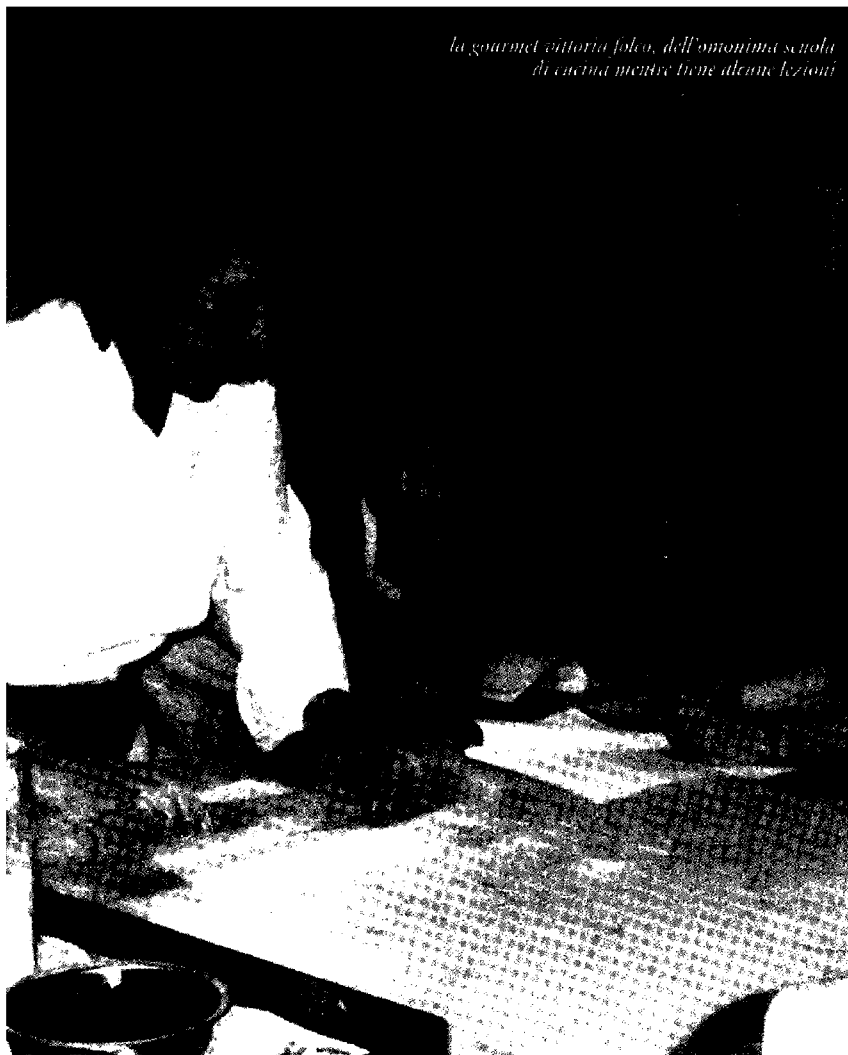
il cibo degli dei.

LUGLIO 2007
78 v.

di zeno delaini



LUGLIO 2007
79 v. 



la gourmet vittoria folco, dell'omonima scuola di cucina mentre tiene alcune lezioni

U miltà e sicurezza si fondono in lei alla perfezione, come gli ingredienti dei suoi piatti. Vittoria Folco, 'Gegè' per gli amici transalpini, è così.

Ti spiazza per forza e grazia, per l'intensità della voce, per la dolcezza nel guardare da sotto in su attraverso gli occhiali, quasi a scusarsi di tanta competenza, di tanta decisione.

Lo sa bene che un sapore forte non deve esserlo in eccesso, per non ammazzare gli altri e, Vittoria, benché ne mostri la forza, sembra fare altrettanto con le persone che si trova di fronte, le sostiene senza schiacciarle col suo talento.

"La passione è stato il motore di tutto, così è nata la scuola, i corsi di cucina. Tanto si insegna, tanto si impara".

E sarà proprio perché prima di essere una grande chef è un'insegnante che le riesce facile coinvolgere: *"mi è sempre piaciuto cucinare, sperimentare"* e ancora *"provengo da una famiglia di ristoratori, i miei zii fanno questo mestiere da sempre."*

LEGLIO 2007
80 v.

Una passione che ho scoperto fin da bambina, e che, coltivata durante le vacanze estive nella cucina del ristorante di zio Umberto a Bruxelles, piuttosto che in quello di zio Mario ad Altavilla Vicentina".

Ma quando la svolta? *"Quasi per caso, ero in vacanza in Costa Azzurra nella nostra casa con mio marito (Silvano, ndr) quando due amici affinatori di formaggi (Eduard e Robert Ceneri, che sono tra i più famosi di Francia e suoi vicini di casa in Costa Azzurra, ndr) che da sempre sostengono il mio modo di cucinare" – minimizza Gegé – "mi spronarono a fare un corso di cucina".* Fu così che approdò alla corte di *"Roger Vergé, uno dei mostri sacri della cucina francese e della sua École della Cuisine du Soleil".*

È qui che acquisisce le tecniche più raffinate e delicate della cucina d'oltralpe.

Ma senza talento non si va da nessuna parte e, invece, Vittoria di strada ne ha fatta, tanto da essere la sola donna e, contemporaneamente, unico rappresentante del Belpaese ad entrare nei luoghi del Gotha dell'arte culinaria transalpina con nomi come Daniel Desavie, Alain Llorca, Alain Ducasse.

Ma perché l'Italia è da meno? Ebbene sì, scontata richiesta di conferma dell'italico valore (con la Francia di mezzo la sfida è sempre aperta...). Ma qui sboccia in una risata, spiega Vittoria: *"Mi hanno definito specializzata in cucina francese, ma non è assolutamente così. Un conto è parlare di tecnica e un conto di cucina. Sono due cose ben diverse."*

La prima è legata più al modo di cucinare, alla conoscenza delle materie, all'approccio che si ha con il cucinare. A metà tra filosofia e scienza" – sorride una seconda volta – "la seconda rappresenta una cultura, le tradizioni, sapori, odori, e tutto ciò che significa il cibo di un dato luogo".

E basta assaggiare qua e là quanto disposto sulla tavola della bella casa di Lapio di Arcugnano, per comprendere l'eclettismo





di questa maga dei sapori: *"Mi piace unire idee diverse dal Messico al Giappone dalla Francia all'Italia"*. Allora ciao alla prova costume, tanto ce la siamo giocata già a dicembre, via con gli assaggi, insalata di astice e agrumi, tortino di polipo e patate, cous cous di pesce, medaglioni di coda di rospo su arlecchinata di agrumi, sushi e sashimi, petto d'anatra al miele e limone, crostini lattuga, rape rosse, zucchine, creme paise, ma soprattutto il 'fois gras'.

E su questo Vittoria Folco ci tiene a precisare: *"È un piatto complesso, va conosciuta la materia prima e la tecnica, in Italia non c'è ancora un livello adeguato di preparazione, ci vuole rispetto nell'approcciare una cucina altra dalla propria, tanto per la francese che per l'etiopie"*.

Per capire fino in fondo quanto sia più cultura che cucina ci soccorre Jacopo, ventun'anni, alto e asciutto con gli occhi color del ghiaccio, figlio di cotanta mamma, *"mi sto appassionando, ogni giorno mi avvinco sempre di più questo mondo. Si impara di tutto, recentemente abbiamo frequentato un corso sulle erbe spontanee tenuto da Antonio Canterle, un'autorità in questo settore. In un fazzoletto di prato riconosce mille piante diverse con altrettante proprietà"*.

Si illumina mostrando l'orto, parlando dell'eccentricità eccentricità della famiglia *"in cui capita un po' di tutto, e ci ritroviamo il mondo in casa. Chef che vengono dal Giappone, corsi per bambini, uomini e donne di tutte le professione... davvero bello"*.

Già perché dalla bocca al cuore il passo è breve, incalza Gégé: *"La scuola è nata nel '99, poi il club, per dire, la settimana scorsa è arrivata una compagnia che voleva mangiare solo*

piatti a base di rane e lumache, qui ci si tessera per mangiare e quindi si diventa una grande famiglia alla lunga". E ancora il cattering, *"passione e lavoro sono diventate la stessa cosa"*.

Ma non si creda a una spinta esterofilia o finta ricercatezza: *"Ma va là - sbotta Vittoria Folco - le pare che sarei rimasta a Lapio? Amo questo piccolo paradiso, è la mia terra. Con Amedeo Sandri, un maestro della tipicità della tradizione vicentina, sosteniamo da sempre i prodotti e i piatti tipici, magari interpretando (come nel caso dello sformatino di formaggio Asiago o il baccalà, ndr) perché da inventare non c'è nulla, a quello ci pensa la natura"...* Chapeau.

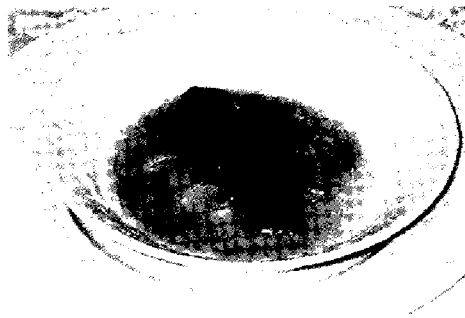
SCUOLA DI SAPORI DI VITTORIA FOLCO

via Costa Bassa, 32 - 36057

Lapio di Arcugnano (Vicenza)

tel. 0444 273173 - fax 0444 273768

cell. 340 0699003 - 348 8888081



alcuni dei piatti più originali creati dalla gourmet, come l'insalata di astice e agrumi

LUGLIO 2007
81 v.

