

CENA ECUMENICA: LA MAESTRIA DELLO CHEF GRECO E "LA CUCINA DEL RIUSO"

CAMPINO DI STRESA «Anche oggi si mette in gioco il mio ristorante per vederne misurate bravura e duttilità». E quando la "sfida" si gioca in cucina lo chef e direttore artistico Pino Greco del "Settimo Cielo", terrazza mozzafiato sul golfo Borromeo che si fregia della denominazione "Itinerari dei ristoranti Dop", non si tira di certo indietro. Accogliendo l'invito anche per l'edizione 2016 ad approntare la cena ecumenica di metà ottobre, alla stessa mensa virtuale in contemporanea in Italia e nel mondo, secondo le indicazioni dell'Accademia Italiana della Cucina. Tema dell'anno, la cucina del riuso. «Il tema sociale, invece, è il lavoro», ha introdotto Greco. Argomento di spinosissima attualità che lo chef ha sinteticamente ma eloquentemente commentato rifacendosi agli articoli 1 e 4 della Costituzione italiana: «Mi sembra invece che qualcuno se ne stia dimenticando....», ha ammiccato lanciando il sasso nello stagno. Dalle considerazioni generali a quelle particolari di settore: ironica e sagace l'invettiva contro chi s'improvvisa ai fornelli («a ciascuno il proprio lavoro») dietro ai quali, sostiene, «la buona volontà non basta».



Correndo il rischio di produrre errori e "orrori" («come la pastella industriale»). Chi invece ne sa, «chi continua a studiare la cucina, e qui stasera ho commensali (anche autorità civili e religiose locali) dalla profonda conoscenza che mi stimolano a fare sempre meglio», ha detto, può cimentarsi in una cena a base di "riuso" rendendola non solo magistrale ma anche stimolante da replicare in casa, per dare nuova dignità agli "avanzi". E' il caso del menu di Greco dell'altra sera. Dalle

tartine di ciccioli ("perché del maiale non si butta via niente") dell'aperitivo alla polenta concia, passando per "umidi, ritagli e miscugli del convento": il primo piatto in brodo dove si armonizzano paste di varie forme e diverse cotture. Il segreto: «Si fanno come una zuppa di pesce, inserendo gli ingredienti in sequenza nel rispetto dei diversi tempi di cottura», ha suggerito lo chef. Che da sempre alla sua tavola... non serve piatti ma regala emozioni.

ari.mar.

