

CASTELLAMONTE

Lo chef Marchello (Tre Re) incanta anche il Brasile



Roberto Marchello, con la targa, alla Settimana della cucina in Brasile

CASTELLAMONTE

Il Brasile scopre i sapori e la cucina del Canavese. Il giovane e talentuoso chef dello storico ristorante "Tre Re" di Castellamonte, Roberto Marchello, ad ottobre è volato dall'altra parte del mondo per partecipare alla quinta edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", organizzata a San Paolo dal 17 al 23 ottobre. Venti ristoranti italiani della popolosissima città brasiliana, hanno ospitato altrettanti chef provenienti dall'Italia, per preparare piatti e ricette speciali, dedicati alle specialità regionali italiane.

Questo connubio tra cuochi italiani e brasiliani ha portato alla creazione di 160 menu. Marchello ha lavorato con lo staff e lo chef del ristorante Piselli di San Paolo. Bandiera del Piemonte ha raccontato questa terra e i suoi sapori caratteristici con un menu ricco di profumi, consistenze e sapori inconfondibili: cipolla caramellata con fonduta di toma d'alpeggio e briciole di salsiccia, tarte tatin di peperoni con acciughe, olive e tonno di coniglio, risotto Carnaroli mantecato alla zucca con acini d'uva caramellati e amaretti sbriciolati, tagliolini di pasta fresca con ragu di guancetta di vitello e funghi porcini, guancia di vitello cotta a bassa temperatura con polentina morbida e cipollotto caramellato, agnello nella "griva" (retina del

maiale) con cremoso di patate e spinaci, terrina di pesche al moscato con salsa agli amaretti, budino di mele renette con crema inglese aromatizzata alla grappa e croccante al cioccolato.

La settimana della Cucina regionale italiana è stata appoggiata da Italian Trade Agency (l'agenzia governativa italiana che promuove gli scambi commerciali e tecnologici con il Brasile) e con il supporto dell'Accademia Italiana di Cucina, dell'Istituto Italiano di Cultura e dalla Camera di Commercio Italo Brasiliana, con l'appoggio dell'ambasciata. «E' stata sicuramente un'ottima esperienza per esportare la nostra cucina - ha raccontato Marchello - e per tener alto il nome dei "Tre Re". Oltre ai tanti brasiliani che hanno apprezzato la cucina piemontese, anche alcuni nostri clienti in Brasile per lavoro hanno scoperto in la mia partecipazione a questo evento, che ha un fortissimo riscontro mediatico in Brasile e, partecipando, si sono sentiti un po' a casa loro nel venire a gustare la cucina dei "Tre Re" anche dall'altra parte del mondo. E' stato molto interessante potermi confrontare con gli chef locali e con una cultura culinaria diversa dalla nostra e un motivo di grande orgoglio essere stato chiamato a rappresentare la nostra regione in una manifestazione così importante».

Sandra Torasso

