

Il Gazzettino di Treviso

9 marzo 2016

L'Agenda di Treviso - pagina XXVI

L'AGENDA di TREVISO

Il nuovo saggio dello studioso Giampiero Rorato

Cucina trevigiana bontà e tentazioni

Michele Miriade

TREVISO

Una panoramica sulla cucina trevigiana, sulla sua storia, le influenze vissute nel tempo, i piatti e i prodotti: un concentrato di suggestioni nel libro di Giampiero Rorato, giornalista, scrittore, studioso di enogastronomia, accademico della cucina, della vite e del vino, che propone "La cucina trevigiana del Relais Monaco" (De Bastiani ed. edizione bilingue italiano-inglese), nato da un'idea di Enrico Mazzocco, direttore del Relais Monaco di Ponzano. A Domenico Longo, chef del ristorante La Vigna del Relais Monaco, è stato affidato il compito di realizzare i piatti del libro, articolato in tre parti: "Ricette del territorio", "Sapori di terra e di mare" e "Dolci tentazioni". Partendo dalle radici della tradizione culinaria trevigiana, il saggio spazia poi nella libera interpretazione di piatti e dolci, da vedere e da gustare.

Da quelli tipicamente trevigiani, come "risi e bisl" e "pasta e fagioli", a creazioni originali co-

me la faraona farcita d'astice e verdure o il pan del Monaco, la pizza biologica rivisitata nella forma e nei sapori servita su tagliere di legno ardesia. E poi spazio ai dolci, visto che Longo è stato per due volte vice campione del mondo di pasticceria, dal classico "Tiramisù", il più famoso al mondo, al dessert del conte, che è quasi una scultura, creato in onore del conte Guarnieri che diede il nome all'antica villa Persico-Guarnieri. Chiusura col capitolo dedicato al vino: prima di varcare la soglia del Relais Monaco si percorre il lungo viale



centrale tra i filari dell'antica vigna che produce i vini «Villa Minelli». «Il Relais Monaco, già Relais El Toulà negli anni '60 con Alfredo Beltrame, è artefice, come ricorda Enrico Mazzocco,



LIBRO
Sopra
Mazzocco,
Rorato e Longo

di una rivoluzione culinaria che ha portato la semplice cucina provinciale trevigiana ai livelli internazionali riconosciuti».

E questo libro, oltre ad accompagnare il lettore fino alla soglia della cucina, lo invita a varcarla per capire cosa c'è al di là delle foto e delle descrizioni. Per assaporare davvero un mondo nuovo.