

GAMBERO ROSSO DICEMBRE 2008

## SCAMBI CULTURALI | testo Raffaella Prandi | foto Giacomo Foti

Foto storica nella salumeria con cucina Roscioli di Roma con alcuni dei più grandi cuochi del mondo. Seduti da sinistra Hiroyuki Hiramatsu, Paul Bocuse, Antonio Santini e Fulvio Pierangelini. In piedi da sinistra Nadia Santini, Gualtiero Marchesi, George Blanc e Marc Haerberlin



# Chapeau, Italia

L'INDICAZIONE DI GUALTIERO MARCHESI ad Alessandro Roscioli è categorica: «Deve cucinare due paccheri e condarli semplicemente con olio e pecorino romano. Così capiscono che cosa è la pasta». Loro, quelli che devono capire, sono i grandi colleghi francesi, Paul Bocuse, George Blanc, Marc Haerberlin... i protagonisti stellati delle Grandes Tables du Monde (146 maisons con nomi leggendari sparsi in tre continenti), giunti a Roma per celebrare il congresso annuale (che per la seconda volta in venticinque anni cade proprio a Roma). Da Roscioli si sono riuniti in via del tutto informale all'ora di pranzo prima del Gala che si è poi tenuto alla Pergola del Rome Cavalieri ex Hilton dove si contavano ospiti come Valerie Giscard D'Estaing.

Arrivati da Roscioli alla spicciolata, gli chef planetari si sono confusi - se così si può dire, perché l'icona Bocuse non si può certo confondere! - con i colleghi italiani, da Annie Feolde (il trait d'union con il mondo dei francesi), a Fulvio Pierangelini ai fratelli Alajmo, a Nadia e Antonio Santini, a Livia Iaccarino, a Mauro Uliassi, a Gennaro Esposito, Tonino Cannavacciuolo, che a loro volta avevano scelto

l'"alimentari" Roscioli per un veloce spuntino prima della *full immersion* alla Città del gusto chiamati a cucinare per la cena evento delle Tre Forchette di Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2009. Due occasioni uniche che hanno finito per coincidere nella stessa serata costringendo chef e gourmet a una dolorosa scelta. Momento di sintesi, invece, proprio da Roscioli dove le armate francesi e italiane hanno amichevolmente disarmato davanti a amatriciane e carbonare, fritti alla romana, puntarelle e mozzarelle di bufala con tanto di foto corale su strada a sancire l'alleanza.

Un'alleanza stretta comunque intorno ai prodotti. «Ormai - dice Marc Haerberlin, il presidente dell'Associazione Tradition e Qualité - le vere star della cucina sono i prodotti e noi abbiamo una sincera ammirazione per il vostro patrimonio e del lavoro di ricerca che state compiendo anche grazie a Slow Food. Anche noi stiamo imparando a rispettare maggiormente le materie prime e a valorizzarle». La curiosità dei francesi intorno al nostro comfort food è palese: arriva in tavola la coppa di testa condita con zenzero e limone e tutti si sforzano di decifrare quei sapori inconsueti abbinati a un salume. Anche i palati più grandi del mondo qualche volta hanno delle *defaillances*... e il segreto dei sapori deve poi rivelarli Roscioli. Gualtiero Marchesi si sostituisce al ►►►

GAMBERO ROSSO