

- Aggiornato alle 18:50
- sabato 06 dicembre 2008
- METEO ☀

- Nell'ambito delle Giornate gastronomiche sorrentine

Finisce pari la sfida Campania-Veneto

Non si trova la squadra migliore tra sei celebrati chef e due premiati pasticceri provenienti dalle due regioni

• Località: Sorrento - I pasticceri in concorso a teatro P. Caporaso | 6 dicembre 2008

Dal nostro inviato Paolo Virtuani

SORRENTO (Napoli) – Pari. X. Ma non uno squallido e noioso pareggio 0-0, il prevedibile «biscottone» di fine campionato, bensì uno scoppiettante quattro a quattro. Terreno in pessime condizioni (a Sorrento venerdì sera diluviava), ma stadio superbo (il Grand Hotel Excelsior Vittoria) con folto (e affamato ma competente) pubblico. La sfida era tra la squadra della Campania e quella del Veneto, sfida culinaria tra cuochi stellati nell'ambito delle Giornate gastronomiche sorrentine.



Cuochi al lavoro a Sorrento

ATTACCO - La Campania gioca in casa, ma il Veneto è una squadra affiatata, tutta della provincia di Verona e sostenuta in cantina dal Consorzio tutela vino Bardolino doc mentre i campani rispondono tra le bottiglie e le botti con Grotta del sole, Marisa Cuomo e Villa Raiano. Campania subito all'attacco tra gli antipasti con Stefano Mazzone del Quisi, ristorante dell'hotel caprese Quisisana, star dell'hotelleria regionale e italiana nel mondo. La tradizione della caponata napoletana è pareggiata dall'innovazione del «tonno del lago di Garda», originale creazione (in realtà si tratta di carpa) di Leandro Luppi del Vecchia Malcesine, presentato in un accattivante micro-contenitore in vetro modello salsa di pomodoro.

PRIMO - Ritorna in avanti la Campania con la tradizione degli spaghetti alle acciughe sott'olio e pecorino di Giuseppe Guida della stellata Antica osteria Nonna Rosa di Vico Equense, ma a stella Michelin risponde un'altra stella: Isidoro Consolini di Al Caval di Torri del Benaco e i suoi ravioli ripieni con baccalà sfogliato e salsa di aglio ursino. Il primo tempo finisce 2-2.

SECONDO – Il secondo tempo si apre con lo straniero della Campania in evidenza: il tedesco Cristoph Bob del Relais Blu di Massa Lubrense apre le marcature con una splendida ricciola in olio di basilico, capperi e pomodori. Quando per la Campania sembra fatta, Stefano Pace (veneto di madre francese) di La Terrazza di Montecchia di Crosara pareggia con un inaspettato piatto dai sapori forti: il bollito misto con pearà, salsa verde, radicchio rosso in carpione, soppresa e polenta.

RIGORI – Finisce ai rigori ma ormai non c'è più partita: il gemellaggio campano-veneto è raggiunto e gli chef si aiutano l'un l'altro a preparare i «dolci del sole» di Salvatore De Riso di Tramonti e la foglia d'autunno del pasticciere Luigi Biasetto di Padova. Alla fine è 4-4: pubblico in delirio e applausi bipartisan a tutti.