

CONSEGNATO DALL'ACCADEMIA DELLA CUCINA SEZIONE DI BIELLA

Diploma di Eccellenza allo chef Sergio Vineis

Le conviviali in presenza sono riprese solo una volta al Patio per la consegna del premio dalla delegata Marialuisa Bertotto

■ Riparte (e richiude subito a causa dell'arrivo della zona arancione) l'attività della delegazione di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina. La delegata Marialuisa Bertotto aveva atteso da tempo il momento buono per ripartire con gli incontri conviviali in presenza, dopo avere promosso un paio di aperitivi e la tradizionale "bagna caoda" di San Valentino a distanza, con il cibo consegnato a domicilio dei soci a cura del ristorante la Taverna del Gufo e poi consumato virtualmente insieme, collegati via Zoom.

Sabato scorso, finalmente, si è tornati insieme a tavola per una grande occa-

sione: un pranzo al Patio, preparato dallo chef stellato biellese Sergio Vineis, che, con l'occasione, ha potuto ricevere dalle mani della delegata Marialuisa Bertotto il Diploma per la Cucina Eccellente 2020 dell'Accademia Italiana della Cucina, grazie al quale, pur con un anno di ritardo a causa della sospensione delle attività per l'emergenza sanitaria, è entrato a far parte del ristretto novero di chef che hanno ricevuto questo prestigioso premio dal sodalizio fondato negli anni '50 dal giornalista Orio Vergani.

Per celebrare degnamente l'evento, Vineis ha predisposto un menu davvero raffinato e innovativo. Dopo alcuni ap-

petizers di ingresso, tra cui un agnolotto al vapore di straordinaria fragranza, il pranzo è iniziato con dei fagottini di carne di fassona piemontese con alghe e caviale di sambuco, in un brodo al gusto umami. Si tratta del famoso quinto gusto, dopo salato, dolce, amaro e acido, suggerito dalla cucina giapponese, un gusto sapido piacevole che viene dal glutammato e da diversi ribonucleotidi, che si trovano naturalmente in carne, pesce, verdura e prodotti lattiero-caseari. A seguire un carciofo caramellato, con un salsa di menta e una "vela" di parmigiano.

Il primo era un riso Carnaroli con bac-

calà e olive taggiasche, mentre il secondo era un sottile filetto di manzo piemontese con estratto di spinacio, tartufo nero e ginepro. Particolarmente apprezzato il dolce, servito dopo un pre dessert: la mela in tutte le sue declinazioni, come una sfoglia trasparente, come gelato al particolarissimo gusto di torta di mele, come una spuma leggerissima e come il ripieno di un piccolo cannolo.

Vini adeguati al menu: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc-

Bachero del 2019; Nebbiolo delle Langhe Massolino di Serralunga d'Alba Doc del 2018; Moscato d'Asti Albino Rocca di Barbaresco del 2018.

Alla fine del pranzo la premiazione di Sergio Vineis e quindi un mesto arrivederci a quando le prescrizioni anti Covid consentiranno un nuovo incontro conviviale.

