

Io e l'enogastronomia

Credo di aver individuato con esattezza il tempo in cui è scoccata la scintilla



La mia cucina a Padova

che ha dato origine al fuoco di quest'altra mia passione. Tengo a sottolineare, però, che si tratta di un tempo ormai lontano, molto prima che diventasse un fenomeno mediatico e di massa.

Avevo tredici anni quando a casa dei miei genitori venne a trascorrere una breve vacanza un'amica di mia madre. Arrivava da Amatrice... e non poté esimersi dal preparare per tutti noi gli autentici "bucatini alla 'matriciana". Che sono diventati la prima ricetta che ho imparato a eseguire, prima delle tante altre trasmesse da mia madre, paziente ed esigente maestra anche in questa disciplina.

Le cose poi si sono fatte serie, alimentate dalla lettura assidua e approfondita dei sa



Il mio Timballo di anelletti siciliani alla Norma

cri testi, riviste e manuali sempre più specialistici, con risultati apprezzati (talvolta osannati) dai miei commensali.

La mia mai sottaciuta vanità mi ha poi spinto a cercare ribalte sempre più im-



La mia focaccia barese a Padova

pegnative sulle quali esibire le mie capacità, destinate a platee di volta in volta diverse e sempre più numerose, com'è successo nel 1991 al ristorante "Alla Torre" di Cologna Veneta.



Nella cucina di Cologna Veneta

Ne è derivata qualche cena preparata in veri e propri templi della ristorazione, con gentile accondiscendenza lasciati a mia disposizione dai rispettivi patron nel giorno di riposo settimanale, per la maggior sorpresa e la più grande soddisfazione dei miei ospiti.

Queste sono le mie quenelles di asparagi

La massima visibilità, me la sono regalata con due diverse partecipazio-



ni (2002 e 2005) a "Questo l'ho fatto io" registrato per Raisat/Gamberorosso: ho preparato 'Troccoli di grano arso con pomodorini al forno' e 'Sfogliatelle di Natale alla canosina'. Da allora so che i risultati delle mie performances davanti ai fornelli sono decisamente migliori di quelle al pianoforte. E di gran lunga.