

# Otto lezioni d'autore, la dieta del maschio e (tanti) assaggi di pizza

## Cosa succede oggi tra incontri, laboratori e corsi pratici

Cos'è la farina di Storo? E quella di grano arso? In un momento in cui si parla tanto di cereali antichi chi avesse voglia di approfondire può venirci a trovare a Treviso, oggi e domani, per la tappa veneta di *Cibo a Regola d'Arte*, la manifestazione food del *Corriere della Sera*. Il primo appuntamento della giornata, infatti, stamattina alle 10, sarà il corso tenuto da Matteo Felter, lo chef del ristorante «Il Fagiano» di Gardone Riviera, che insegnerà come realizzare una pagnotta con queste farine poco utilizzate, rispettando il tema della democraticità (parlare di cibo buono, sano, accessibile) che la kermesse ha scelto per quest'anno.

Avrete così modo di scoprire che quella di Storo è una farina gialla macinata a pietra con metodi di produzione rimasti inalterati nel tempo e quella di grano arso nasce dall'esigenza di utilizzare i chicchi rimasti nei campi dopo la bruciatura delle stoppie. Dopo Felter, nell'area Academy si avvicenderanno alcuni tra gli chef più interessanti del panorama gastronomico italiano, con corsi in cui si cercherà di fare una cucina accessibile. Riccardo Gaspari, del SanBrite di Cortina d'Ampezzo, illustrerà i passaggi per ottenere i tortelli alla doppia ricotta, una pasta ripiena che lo chef realizza nella sua agri-cucina aperta a luglio 2017. Poi Cesare Battisti del Ratanà di Milano, il ristorante di cucina lombarda reinterpretata in chiave moderna, e Luca De Santi, il suo pasticciere, realizzeranno insieme ai partecipanti un biscotto al basilico e un crumble di pesche ed erbe balsamiche. E per finire alle 16



Lucilla Titta, nutrizionista



Angelo Esposito, rugbista



Irene Berni, stylist



Matteo Felter, chef



Riccardo Gaspari, chef



Cesare Battisti, chef



Luca De Santi, pasticciere



Stefano Polato, chef

Stefano Polato, il cuoco che ha realizzato i piatti lanciati in orbita con le missioni spaziali europee, specializzato in cucina sana e salutare, insegnerà a fare lo stecco di spigola, patate e zucchine su gazpacho di piselli.

Chi, invece, non ha alcuna intenzione di imparare a cucinare, può saltare i corsi e passare direttamente ai food talk (con ingresso libero fino a esaurimento posti): delle chiacchierate di approfondimento legate al cibo e alla gastronomia in cui i nostri giornalisti dialogano con scrittori, chef, sportivi o personaggi del mondo della cultura. A parlare della dieta che ogni uomo dovrebbe seguire per mantenersi in forma sarà la biologa e nutrizionista Lucilla Titta, consulente Ied (Istituto Europeo di Oncologia) nonché autrice del testo da qualche mese in libreria "La dieta del maschio" (Rizzoli), con Angelo Esposito, giocatore del Benetton Rugby e della nazionale italiana Rugby.

Arriva dalla Toscana la food writer e stylist Irene Berni. A lei il compito di tenere una lezione di *table setting* in cui insegnerà come addobbare una tavola per il tè, bella e preziosa come quelle che crea a Valdoro, il suo b&b sulle colline di Lastra a Signa, a 15 km da Firenze. E poi, tra un food talk e un corso, ci saranno assaggi e degustazioni di cioccolato, birra, vino, acqua. E (vera novità di questa edizione di Treviso) tanta, tantissima pizza. Ad orari stabiliti, infatti, nel cortile della villa usciranno assaggi di pizza gourmet realizzati con farina Molino Quaglia e cotti nel forno speciale di Ilve.

**Lydia Capasso**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA