

VITTORIO VACCARO ci fa scoprire i **Gusti d'Italia**

UN VIAGGIO TRA I SAPORI DEL BELPAESE

di Antonella Silvestri

A partire dal 25 febbraio, su Food Network, Vittorio Vaccaro con il suo *Gusti d'Italia* ci conduce in un viaggio alla scoperta del patrimonio gastronomico italiano. Al suo fianco, Chiara Carcano.

Vittorio, *Gusti d'Italia* non è solo un viaggio tra i sapori, ma anche un racconto culturale.

«Il cuore del programma risiede nel racconto delle tradizioni gastronomiche attraverso la voce di chi le custodisce.

In ogni puntata, tre ristoranti si confrontano su

un ingrediente simbolo della città protagonista, interpretandolo in piatti unici e sorprendenti. Ogni territorio, anche il più piccolo, custodisce un'eccellenza culinaria da valorizzare. In Italia ogni giorno dell'anno potremmo gustare due o tre specialità diverse».

Quali tesori gastronomici delle nostre Regioni ci farà gustare... con gli occhi?

«La luganega (*una salsiccia a forma di chiocciola, ndr*) nel monnese, il quinto quarto (*frattaglie, ndr*) a Firenze. A Milano si va oltre il risotto e la cotoletta. Poi ci sono tutte le prelibatezze romane...».

Lei ha da poco aperto a Milano il suo primo ristorante *Bettola siciliana*. Se dovesse consigliare una specialità dell'Isola?

«Le polpette di uova e pane cotte nella passata di pomodoro. Sono un piatto semplice, nato dalla tradizione contadina e dal recupero degli ingredienti. Per me sono il sapore di casa, mi riportano all'infanzia. Io vengo dalla provincia di Enna, e questa ricetta che sostituisce la carne con il pane è un simbolo della cucina povera ma ricca di sapore. Ho scoperto che una versione simile viene preparata anche in Abruzzo, segno di come le tradizioni culinarie si intreccino».

Altri piatti della sua infanzia?

«La pasta 'ncasciata (*tipica pasta al forno siciliana riccamente condita, ndr*) che preparava e prepara mia madre. Ogni volta che tornavo da scuola, la divoravo!».

GUSTI D'ITALIA
Food Network
(canale 33)
da martedì 25
ore **22.00**

Vittorio Vaccaro (45)

BETTOLA
SICILIANA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

