

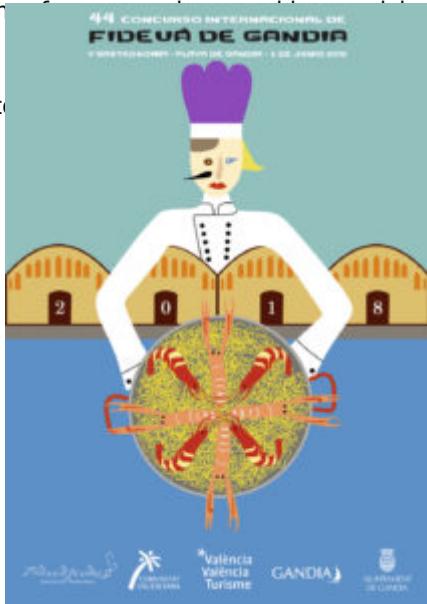
5 Giugno 2018

Claudia Gambirasio, da Villongo alla costa spagnola per sfidare a Gandia i migliori cocineros di fideuà

La giovane chef del ristorante Cadei di Villongo ha rappresentato l'Italia alla 44esima edizione del concorso internazionale dedicato alla specialità. Non ha vinto - il podio è valenciano, con a sorpresa, un argento giapponese- ma ha realizzato a quattro mani con lo chef Karlos Escoto un grande piatto



A sfidare i migliori cocineros di fideuà è stata una chef bergamasca. Claudia Gambirasio, 31 anni, cuoca del ristorante Cadei di Villongo, è volata in Spagna per rappresentare l'Italia nell'edizione numero 44 del Concorso gastronomico internazionale organizzato da Cesar Garcia. La manifestazione folcloristica si è svolta oggi, martedì 5 giugno, a Gandia, cittadina di mare a sud di Valencia. Gli sfidanti erano 37, in gran parte della comunità valenciana. Claudia non ha vinto, ma ha dato il meglio di sé. "E' stata un'esperienza entusiasmante, all'inizio è salita l'adrenalina, poi me ne sono dimenticata, con i miei amici e i miei genitori - commenta, davanti alla paellera a due manici -. Avevo studiato il piatto, so che la paella è un piatto che si mangia con la mano sinistra e che avevo a disposizione la miglior materia prima: in mezz'ora di tempo ho fatto una paella che era agguerrita". Il piatto tipico della tradizione catalana è una



variazione della paella: il riso è sostituito da una pasta sottile spezzata simile agli

spaghetti, chiamati fideos, che si aggiunge a pesce fresco, come scorfano, cozze, vongole, gamberi e seppie, con pomodori e peperoni, rosmarino, scalogno e zafferano. L'aspetto è una festa di colori. A dare un giudizio è stato anche Francesco Tresoldi, pittore esperto di gastronomia, di Caravaggio, che fa parte della delegazione italiana. Secondo una leggenda la fideuà è stata creata nel 1915 dal cuoco di bordo Joan Batiste Pascual, originario di Safor, meglio conosciuto come Zabalo, per frenare l'ingordigia del suo capitano, talmente ghiotto di paella da lasciarne ben poca ai suoi marinai. La miglior fideuà è stata quella preparata dal ristorante Miguel Y Juani di Valencia. Il secondo posto è andato al giapponese Ginza Vidrio di Tokyo; valenciano anche l'ultimo gradino del podio con la ricetta de La Granja. A creare un ponte tra la tradizione culinaria bergamasca e quella spagnola era stato il papà di Claudia, Roberto, vincitore del Cucchiaino d'oro, che ha gestito il ristorante Cadei dal 1994, scomparso nel 2013. Schivo di carattere, era aperto alle novità e, dopo i viaggi organizzati da Pino Capozzi, allora presidente dei ristoratori Ascom, aveva creato un gemellaggio con il ristorante La cuina de Karlos Escoto, tra i migliori del posto, che ha aiutato la chef bergamasca. Quattro anni fa è stata la signora Tarcisia, mamma di Claudia, a gareggiare. "A mio papà devo tutto, mi ha insegnato da bambina partendo dai compiti più elementari come caricare la lavastoviglie per imparare l'ordine e che tutto ha un suo posto, poi a pulire e a tagliare le verdure fresche e cotte, dopo sono passata alle zuppe - racconta Claudia -. Oggi amo sperimentare, la lonza per esempio non la cucino arrosto, ma con un sugo di latte e birra. Però guai a toccare la fideuà, la tradizione non si cambia".