

Il baccalà rivisitato da Alajmo all'ecumenica dell'Accademia

Giovedì al Calandrino l'evento annuale dell'associazione fondata da Vergani e guidata da Poli

L'appuntamento

Un percorso gastronomico ideato da Massimiliano Alajmo sul tema del 2026 per la cena ecumenica dell'Accademia italiana della cucina: «Baccalà e stoccafisso nella cucina della tradizione regionale». La delegazione di Padova, guidata dall'avvocato Annabella Poli, ha voluto fare le cose in grande. E giovedì scorso, grazie all'impegno dei simposiari Samantha Tabacchi e Gianni Sarragiotto, ha proposto a delegati e ospiti la qualità, l'inventiva e la maestria di uno chef tristellato nel suo locale più casual e sperimentale: il Calandrino. «In questa casa la tradizione non è un museo, bensì un cantiere», hanno ricordato Tabacchi e Sarragiotto, «e il baccalà nasce da una tecnica di essiccazione che somiglia più a un laboratorio di fisica che a una cucina. E però arriva in tavola con il sapere imparato dai nonni Adelina e Vittorio, che nel dopoguerra venivano da Vicenza a vendere il baccalà Sotto il Salone, al banco numero 13. Tre stelle Michelin e un banco del mercato: è tutto qui il Veneto che sappiamo riconoscere». E così c'è il tradizionale mantecato («noi ci atteniamo alla scuola classica nella quale il



Sopra Alajmo tra Poli e Tabacchi, sotto la brigata di cucina

pesce si esprime attraverso la sola acqua di cottura e l'olio», spiega Alajmo), ma anche un baccalà di fresca salatura, un risotto al nero di seppia con crema fredda di baccalà alla vicentina e l'innovativo baccalà con curry alle mele. E per finire la Pazientina, il dolce di Padova che lega la fami-

glia Alajmo all'Accademia: fu il coordinatore veneto Nemo Cuoghi ad affidare a Rita Chimetto (madre di Massimiliano, Raffaele e Laura Alajmo) il compito di ricostruire l'antica ricetta, che poi venne depositata dal notaio nel 1999. — **C.MAL.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT04JE