

L'enogastronomo Giampiero Rorato: «La buona cucina secondo me!»

scritto da Gabriella Gasparini | 16/07/2016



Giampiero Rorato è un giornalista, scrittore e studioso di enogastronomia di origini venete, con una consolidata e prestigiosa esperienza nel settore. In questa intervista fornisce utili informazioni sulla buona cucina, sulla ristorazione e sull'importanza della qualità.



Con vero piacere abbiamo la possibilità di scambiare quattro chiacchiere con [Giampiero Rorato](#), giornalista e studioso di enogastronomia con una grande competenza in questo settore che, negli anni, si è espressa con tante attività ed impegni prestigiosi.

Oltre ad essere fondatore e direttore della rivista **“Pizza e Pasta italiana”**, collabora con diverse testate e ha pubblicato libri su vino e sulla gastronomia del Veneto, la regione da cui proviene.

Ciao Giampiero, grazie di aver accolto il nostro invito. Raccontaci un po' di te

Mentre ancora ero all'Università ho iniziato a insegnare nelle scuole di Stato, concludendo come direttore didattico. In seguito ho collaborato a diverse scuole, istituti alberghieri e con diversi enti sulle tematiche agroalimentari. Nel frattempo mi ero dedicato al giornalismo, impegnandomi direttamente in quello enogastronomico dal 1974 con il gastronomo trevigiano **Giuseppe Maffioli**, con cui iniziai l'avventura della rivista *“Vin Veneto”*. Nel 1989 ho fondato la rivista mensile **“Pizza e Pasta italiana”** che tutt'ora dirigo ed è la più importante rivista a livello internazionale sul mondo della pizza. Negli ultimi tre decenni ho pubblicato numerosi volumi di enogastronomia, nei quali ampio spazio l'ho sempre riservato alla storia. Per le ricette, preferisco riportare quelle tradizionali, visto che le cosiddette “creative”, nella maggior parte dei casi, scompaiono in brevissimo tempo.

Cos'è esattamente un enogastronomo?

Teoricamente un esperto di vini e di cibi. In verità il gastronomo è una persona che conosce la storia e le caratteristiche dei vitigni del proprio territorio e, comunque, i grandi vitigni internazionali, nonché le caratteristiche dei vini e i loro più felici accostamenti ai piatti. Inoltre deve conoscere la storia dei piatti della tradizione, almeno regionale, le materie prime con cui sono confezionati e saper poi valutare le caratteristiche del piatto finito, se è stato realizzato con bravura (serietà e professionalità e non, come a volte succede, piuttosto alla buona), se si presenta esteticamente bene, se la cottura è corretta, se c'è equilibrio di gusti e sapori. L'enogastronomo deve quindi possedere una buona cultura storica riguardante i vini e gli ingredienti dei piatti (es. burro, olio evo, vari tipi di

formaggi, vari tipi di pasta anche ripiena, il riso, i vari tipi di carne, gli ortaggi, ecc.) e deve saper valutare correttamente le caratteristiche e la qualità dei piatti.

Quali sono le caratteristiche che deve avere un buon piatto?

Generalmente i piatti sono di due tipi: o **tradizionali**, pur affinati e aggiornati, o **“creativi”** (quelli veramente importanti fra questi ultimi sono pochissimi). Per me i piatti più seri sono quelli radicati nella storia e nella cultura del territorio, confezionati con materia prima di alta qualità, legata al territorio e alla stagionalità, quindi sicuramente italiani, elaborati con intelligenza in modo tale da risultare belli a vedersi, buoni al gusto, ben equilibrati nei sapori e sufficientemente nutrienti.

Cosa ti colpisce in un ristorante al punto da ritornarci?

Preferisco i ristoranti che sanno regalare emozioni attingendo alla materia prima del territorio. Premesso che la cucina della nonna ha subito una grande evoluzione dovuta al mutamento dei gusti e delle esigenze nutritive, a una migliore conoscenza delle materie prime e alle nuove tecnologie operative, mi affascina il ristorante che, con l'impiego delle ingredienti locali e prodotti della tradizione, sa offrire al commensale nuove e appaganti sensazioni gustative. Ma non basta: l'ambiente è molto importante; deve essere caldo e ospitale, il servizio deve essere gentile anche se non sempre di alta professionalità (i maître sono sempre meno, come i camerieri professionali) e si deve sentire in ogni angolo, anche il più nascosto, il profumo di pulito. Infine il rapporto qualità/prezzo deve essere corretto.

La buona ristorazione è solo quella costosa?

Assolutamente no! Ci sono tanti ottimi ristoranti dove un pranzo costa un quinto di quanto pagheresti in quelli celebrati dalle guide e dai media internazionali. Ce ne sono ovunque ristoranti eccellenti e si sa bene che dove si impiega materia prima di alta qualità - es. branzini di mare e non di allevamento, olio extravergine d'oliva di ottimi frantoi italiani e non d'importazione, ecc. - dove lo chef dopo le scuole ha continuato a studiare, a confrontarsi, a visitare grandi cucine, dove a lavorare in cucina c'è una bella e brava brigata, ecc. ci sono dei costi reali che il commensale deve mettere in conto. Comunque tra i 60 e gli 80 euro si trova in tutta Italia una ristorazione più che soddisfacente.

Massimo Bottura è stato recentemente designato miglior chef del mondo. Facci tre nomi di chef italiani che potrebbero contendergli quel primato.

A mio avviso Nadia Santini, Heinz Beck e Mauro Uliassi.

In quali regioni mangi meglio?

Tralasciando la mia regione, il Veneto, credo che Puglia e Sicilia siano, per qualità e varietà dei piatti, ai vertici della ristorazione italiana, anche se non posso trascurare l'Emilia Romagna (e vi aggiungo la vicinissima provincia di Mantova), dove ho gustato piatti e prodotti di altissima qualità: paste ripiene, pasticci, bolliti, prosciutti, culatelli, ecc.

Che consiglio daresti a La Gazzetta del Gusto come progetto dedicato all'enogastronomia?

A me pare che La Gazzetta del Gusto sia già molto ricca di cultura gastronomica e tratti ad ampio raggio prodotti, ristoranti, ricette, eventi, libri. Aggiungerei una rubrica dedicata al vino per far conoscere ai lettori i tanti vini prodotti in Italia e nel mondo, le loro storie, le differenze fra vini dello stesso nome, ad es. fra uno Chardonnay trentino e uno siciliano, i loro accostamenti ai piatti facendo, magari a puntate, una specie di scuola per sommelier, tanto utile a migliaia di camerieri di trattorie e spesso improvvisati. Potrebbe essere molto utile anche alle casalinghe per far bene quando ricevono ospiti a tavola.