

## **Ceolin: «In cucina non si inventa, si aggiorna»**

«I “toci” sono come gli uomini: appartengono allo stesso genere ma sono tutti diversi»: in queste parole di Pierluigi Ceolin c'è l'anima del cuoco. D'altro canto, che differenza c'è fra un cuoco di valore e un qualunque “preparatore di cibo”? C'è che il cuoco sa distinguere. I “toci”, cioè i sughi, sembrano tutti uguali, ma chi ha il palato fine e la passione per i gusti sa riconoscerne l'infinita varietà di sfumature. Ceolin, cuoco veneziano, lo fa oggi con una nuova pubblicazione, “Il cibo delle feste – Religione, storia, tradizioni e ricette della nostra cucina” (vedi qui a destra).

**I pasticci della nonna.** L'anima del cuoco è frutto di dna e di cultura. Sul primo c'è poco da discutere. Sulla seconda, così come per i “toci”, ogni storia è diversa. Quella di Ceolin, mestrino classe 1961, inizia nelle campagne di Dese, dove vive la nonna materna: «Era una grande fattoria – ricorda – abitata, negli anni '60, dalla famiglia patriarcale di un tempo. Ci vivevano in 36, ma il primo ricordo legato al cibo ha al centro la cucina economica governata dalla nonna, che aggiungeva o toglieva anelli a seconda della grandezza delle pentole in uso. La pila delle pignatte di alluminio e di rame e la polenta preparata ogni giorno sono tra le immagini più care della mia infanzia».

E con la nonna, che era dolce e scherzosa, ma che aveva il suo bel caratterino - «non mi lasciava andare a giocare se non avevo lavato i piatti» - Ceolin muove i primi passi nel cucinare: «La aiutavo a preparare il pasticcio. Mi divertivo molto a fare e “tirare” la pasta, ma anche a creare tutti quegli strati, con le diverse composizioni di ingredienti, colori, sapori...».

«**Non c'è niente da inventare**». La vera educazione alla grande cucina, però, Pierluigi Ceolin la riceve alla “corte” di Armando Zanotto, titolare del ristorante Tre Panoce di Conegliano e autore di numerosi libri. Continua Ceolin: «Grazie a Zanotto ho scoperto come si può elevare un piatto semplice, senza tradirlo ma donandogli eleganza e una vena di poesia». Nascono lì anche i convincimenti più profondi di Ceolin, ora espressi in “Il cibo delle feste”: «Il primo principio è che non c'è niente da inventare e che sbaglia chi, in cucina, cerca l'originalità a tutti i costi».

Invece di tentare improbabili e inutili novità, è meglio imparare a conoscere profondamente la tradizione e il territorio: «Bisogna imparare a distinguere una trota pescata nel fiume, per esempio, da una allevata: le fibre e la muscolatura sono diverse, e diversi sono i tempi e i modi di cottura. E bisogna saper riconoscere i diversi tipi di riso, per capire perché e quanto tostarlo, quanto fuoco ci vuole, quanto lasciarlo riposare prima di essere servito... Inoltre bisogna conoscere a fondo il proprio territorio, perché da lì si attingono mille notizie che non puoi avere da nessun libro. Così, se vai al mercato e ti fai amico il pescatore, di darà i pezzi migliori e ti insegnerà a distinguere la sarda buona da quella “in bogio”...».

**Il profumo del pesce.** Il secondo principio, per Ceolin, «è che la tradizione va riprodotta nella fedeltà, cercando il massimo dell'equilibrio e operando solo un minimo aggiornamento alle esigenze dei nostri tempi». Il che significa, per esempio, ridurre i grassi: «Ma senza alterare l'identità dei sapori. Quando ti portano una sogliola devi poter sentire l'odore della sogliola. Non è possibile che ci si industri a creare mille salse che coprono il profumo vero dei cibi». Ma qual è il piatto prediletto, quando è ai fornelli, del cuoco Ceolin? «Il pesce, tutto il pesce. Ma direi che non si può riuscire a capire quanta soddisfazione può dare la cucina di un buon piatto di pesce se non sei andato sott'acqua, agli Alberoni, a pescare i “gransipori”...».

**Giorgio Malavasi**