

LA CITTÀ



Svolta. Addio Capricciosa: sono gli anni della pizza gourmet a spicchi e con topping di qualità // PH DA PINTEREST

Giovani bresciani sempre più tentati dalla cucina «veg»

Niente carne

L'«Arcobaleno» nota l'aumento di interesse nei confronti delle proposte vegetariane

BRESCIA. Il menù è scritto su una grande lavagna: oggi la cucina «sforna» gazpacho di barbabietole servito con yogurt greco e finocchietto, riso con zucchine e feta, frittata alle erbe di campo, barchetta di patate al curry, torta di zucca e, tra le altre cose, pannacotto al tè matcha. Chi arriva si apparecchia il tavolo, dà un'occhiata alle proposte del giorno e ordina ciò che più lo stuzzica a Die-



Quinoa. Con zucchine e olive

go, uno dei tre fratelli Abbadati che gestiscono il locale.

Siamo all'«Arcobaleno», storico ristorante vegetariano di Brescia. «Abbiamo aperto da più di trent'anni», racconta

Diego. Rispetto al passato l'interesse per questo tipo di cucina è aumentato. Lo conferma anche lui: «È vero: c'è chi è diventato vegetariano o vegano per questioni di salute, chi per una sensibilità ambientale, chi per rispetto degli animali, chi ha deciso di evitare latte, formaggi e uova per un periodo... Sta di fatto che, per un motivo o per l'altro, questa cucina attrae». Non tutti i ristoranti di questo tipo aperti negli ultimi anni nel Bressciano, però, hanno avuto successo.

L'«Arcobaleno» ha una lunga storia e propone «all'80% piatti vegani». I suoi clienti non sono per forza vegani o vegetariani: anche chi ama la carne può apprezzare infatti risotto mele e curry, malfatti di erbe al pomodoro, tortino di grano saraceno al trevisano e, come dessert, caco al bicchiere con crumble. «A differenza di anni fa - racconta - ho notato che sono molti di più i giovani che si sono avvicinati a questo tipo di cucina». Una cucina sana «molto attenta al biologico», precisa Diego, e colorata. Come l'«Arcobaleno». //

L'intervista - **Iginio Massari**, pasticciere

«DOLCI UN PO' MENO... DOLCI LA SVOLTA IN CUCINA? LA TV»

Non ha bisogno di presentazioni: il suo nome evoca precisione, gusto ed eccellenza. Tutti in Italia lo conoscono: complici la bontà delle sue creazioni, una carriera tempestata di premi e il successo delle sue trasmissioni televisive, Iginio Massari ha vissuto questi ultimi dieci anni sulla cresta dell'onda.

Maestro, come è cambiata la pasticceria italiana nell'ultimo decennio?

Sicuramente è meno... dolce. Per venire incontro a esigenze salutistiche l'uso dello zucchero è stato ridotto tantissimo. Io credo che la buona pasticceria possa rappresentare una parte integrante del pasto: l'importante è consumare dolci fatti bene e non esagerare con le dosi eccedendo i 50 grammi. Che corrispondono a quattro nostri pasticcini. Una monoporzionatura, invece, ne pesa 80. Lo dico per chi vuole peccare.

Un peccato veniale...

Certo. Non capisco, infatti, chi rinuncia ai dolci e poi mangia tre etti di pastasciutta.

A livello di nuove tecniche, cosa si sta facendo strada?

Le tecniche, in pasticceria, si evolvono ogni giorno. Oggi esistono forni che consentono cotture una volta impensabili. Ci sono macchine per il taglio che utilizzano il getto d'acqua, altre che ricorrono agli ultrasuoni. A mio avviso chi nega la tecnologia nega il presente. Il passato può fare scuola, ma non rende competitivi.

E in quanto a dolci: quali sono, ad oggi, i più richiesti?

I prodotti di pasticceria migliorano in continuazione: l'ingrediente principale è sempre il cervello. Negli ultimi anni vanno parecchio i dolci a base di frutta, il cioccolato rivisitato e i lievitati. Le persone sono molto più consapevoli di ciò che mangiano: chiedono la qualità. Però si lasciano influenzare dalle mode diffuse dalla pubblicità e, di questi tempi, dai social network. Un esempio su tutti: la richiesta di dolci a base di yogurt.

E i suoi celebri panettoni? Come è andata quest'anno?

Bene. La vendita on line è andata oltre le aspettative. E negli ultimi trenta giorni, nei nostri tre negozi (di Brescia, la storica pasticceria Veneto, Milano e Torino, ndr) le richieste dei clienti hanno superato la disponibilità. Del resto non c'era modo di fare altri-

«Chi nega la tecnologia nega il presente: il passato può fare scuola, ma non rende competitivi»



menti: non riusciamo a sfornare più di un certo numero di panettoni. Unica pecca di questi giorni: i ritardi dei corrieri nelle consegne.

La sua prima partecipazione a «MasterChef» risale al 2012, poi ci sono stati i libri, «The Sweetman», le due nuove aperture e molto altro: come è cambiata la sua vita negli ultimi dieci anni?

Diventando vecchio mi sono detto: inizierò più tardi a lavorare e finirò prima, invece ho fatto il contrario. Però non mi lamento: sono innamorato del mio lavoro.

Prossimi progetti?

Le pasticcerie di Milano e Torino sono due banchi di prova. Poi vediamo... Le idee sono tante, ma bisogna andare con i piedi di piombo.

La soddisfazione più grande?

Io vivo di piccole soddisfazioni. Le puntate di «Masterchef» mi hanno consentito di arrivare al grande pubblico, ma ci tengo a non esagerare e accetto quello che arriva.

Il sushi fa boom E dalle Hawaii si fa strada il pokè

Pesce e riso

Per «Yoshi» nessuna crisi in dieci anni Come la cucina etnica conquista i palati

BRESCIA. Senza fare troppa strada si può girare il mondo assaggiando kebab, tacos, paelle, pad thai, tandoori shashlik, falafel, gyros e sashimi. Piatti che sanno di Turchia, Messico, Spagna, Thailandia, India... sono ormai di casa anche a Brescia. Merito dei ristoranti etnici che hanno aperto negli ultimi anni in città (ma pure in provincia). Come funghi sono spuntati



Tiger roll. Piatto forte di «Yoshi»

i locali gestiti da cinesi che propongono la formula «all you can eat». Poi ci sono cucine mediorientali, ristoranti fusion e i templi sacri del sushi (gestiti sempre da cinesi) co-

me «Yoshi», che nel 2020 compie dieci anni. «Si parla tanto di crisi - osserva la titolare Hu Xiaomei, conosciuta da tutti come Sabrina -, ma noi abbiamo sempre lavorato bene. I bresciani apprezzano il sushi e più in generale la cucina sana e leggera. La nostra clientela copre la fascia d'età che va dai 20 ai 50 anni. Ultimamente abbiamo aggiunto al menù proposte ancora più creative». Negli ultimi anni, in via Turati, Sabrina aveva aperto anche un ristorante con cucina cinese autentica, che però non è decollato: «Era pieno solo nel weekend...», ammette. Così, nello stesso stabile, al posto dei ravioli al vapore multicolori la ristoratrice di origine cinese ora propone «una cucina salutare - spiega - ispirata al pokè hawaiano». Il locale si chiama Posh Pokè.

La moda del piatto unico a base di riso, pesce crudo e altri ingredienti variabili come avocado, cavolo cappuccio, cipolla e peperoni si è diffusa anche a Brescia. Sono più d'uno i locali che l'hanno già fatto proprio. // **B.BERT.**