

LA STORIA ■

Tutto è iniziato da una domanda semplice: «come si cuoce l'uovo perfetto?»

# Cucina stellare, grazie anche all'Università

*Dietro i successi de "Agli amici" di Godia molta tecnica del dipartimento di Scienze alimentari*

di FEDERICA BARELLA

All'inizio fu soltanto un uovo. Anzi un rosso d'uovo. E assieme a quell'uovo la ricerca, quasi disperata, di renderlo perfetto per il palato suo e dei suoi clienti. Ora invece è una collaborazione capace di portare Emanuele Scarello e i suoi collaboratori dell'olimpico della cucina italiana e internazionale. Da Godia alle vette dell'arte culinaria, passando attraverso i consigli e le "scoperte" degli esperti del corso di laurea in tecnologie alimentari dell'Università di Udine.

Una collaborazione non codificata, ma assolutamente nei fatti. Tanto che lo stesso Scarello, chef che vanta una stella Michelin, venendo meno a uno dei tabù classici di ogni grande cuoco, non ha problemi a svelare alcuni suoi grandi segreti, ammettendo candidamente: «senza il professor Alessandro Sensidoni, che mi ha poi affidato a Eva Marcuzzo forse avrei realizzato ugualmente molti dei miei piatti, ma non senza quella perfezione che ho raggiunto grazie a loro». E ancora, confessa Scarello: «se il mio pasticciere Tatsuya Iwasaki l'altr'anno e quest'anno ha ricevuto il riconoscimento come migliore pasticciere d'Italia sicuramente parte del merito la si deve proprio a Sensidoni, che in qualche modo ci ha anche "provocati" proponendoci l'utilizzo di ingredienti nuovi...».

Insomma questa è la storia di due eccellenze autentiche della nostra terra per una volta unite: un cuoco pluri-premiato e l'Università friulana (con uno dei corsi di laurea storici in questo settore, il primo attivato in Italia assieme a quello di Milano), insieme per promuovere ed esaltare quell'"agro-alimentare" che tanto piace anche ai politici e agli amministratori di casa nostra.

Un matrimonio comunque "aperto" quello di Scarello con il corso di Scienze e tecnologie alimentari dell'ateneo friulano, tanto che il cuoco di Godia è solo uno degli esempi di questa concreta collaborazione. Una collaborazione prima impensata e impensabile (Scarello collaborava sì con un'università, ma quella di San Sebastian in Spagna), e ora invece più che mai decollata.

Ed ecco allora che dopo l'uovo "perfetto" è arrivata la marinatura della carne non più col sale ma col miele aromatizzata (con risultati godibile anche dalla vista oltre che dal palato), o ancora il the di mare (un infuso realizzato con alghe capaci di catapultarti all'istante tra le onde o in mezzo a una laguna) e il sublime, e sublimato, asparago liofilizzato (passato direttamente da ghiacciato alla fase di liofilizzazione per scartare tutta l'acqua e salvare così tutti i preziosissimi sali minerali).

Con tanto di ricette buttate giù alla rinfusa da Scarello nel suo inseparabile e strapazzato quadernetto nero e poi arricchite da Eva Marcuzzo di formule chimiche, tempi, gradi, non più approssimati

ma calcolati alla stra-perfezione, trasformazioni molecolari dopo trasformazione molecolare. Da un lato quindi l'intuizione di una nuova alchimia di gusti e sapori, dall'altra la scienza provata, testata, sperimentata. Con in mezzo una passione infinita per il cibo. «Mia madre fa tutt'ora la miglior agnello che io abbia mai mangiato. Un piatto da svenire. Da piccolo le chiedevo sempre quale è il suo ingrediente segreto. E lei mi ha sempre risposto: l'amore. E oggi le do ragione. E' per amore per il mio lavoro, per i miei collaboratori e per i miei clienti che un giorno mi sono ritrovato a voler fare non un semplice uovo in camicia, magari si spruzza di tartufo, ma l'uovo in camicia "perfetto". E dopo l'incontro con il professo Sensidoni ed Eva Marcuzzo ci sono riuscito».

A volte un piatto nuovo, come qualche dolce di Tatsuya, nasce da una provocazione. Altri restano quasi uno scherzo da laboratorio, come il cocktail

"americano" destrutturato (concentrato in una specie di caramella in gelatina avvolta in una pellicola edibile). Altri piatti invece fanno parte per ora solo del futuro de "Agli amici".

Sui progetti a venire il tandem Scarello-Marcuzzo ha le bocche cucite, ma gli occhi brillano.

E, in cucina, tra un "Roner" (apparecchio in origine utilizzato negli ospedali, e qui invece usato per cucinare in acqua a gradi programmati, regalando così all'alimento una stessa temperatura uniforme) e una pentola a pressione sottovuoto (con pompette che entrano ed escono, oltre manometri e un display digitale), i collaboratori di Scarello tirano la pasta tradizionale ma anche la sfoglia di pasta fatta solo, soltanto e unicamente col formaggio. Con i frigoriferi e i tavoli di lavoro pieni di prodotti locali. E le mani pronte a preparare il frico versione Scarello, ma pur sempre e indubbiamente frico. O il brodo di formaggio (un brodo fatto letteralmente con acqua e formaggio, presentato anche alla recente manifestazione di Eataly a New York). «La tecnologia è uno strumento - spiega Emanuele Scarello - e l'Università di Udine mi ha aiutato ad utilizzarla meglio. Ma io non voglio fare una cucina tecno-emozionale. Solo una cucina dai gusti perfetti. E la tecnologia mi aiuta in ciò. Anche perchè la cucina moderna è precisione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo staff di cucina del ristorante "Agli Amici" di Godia. Al centro Emanuele Scarello, con il grembiule più scuro, e l'esperta dell'Università Eva Marcuzzo in abiti "civili". Nel gruppo si riconosce anche la mamma di Emanuele, Ivonne tutt'ora una delle "punte" della cucina del ristorante e Tatsuya Iwasaki miglior chef pasticciere d'Italia

## RICETTE IN TANDEM

Creatività e scienza  
per il the di mare  
e la marinatura al miele

## Premiato dal 1999

La famiglia Scarello gestisce la trattoria "Agli amici" di Godia dal 1887. Prima il timone, soprattutto in cucina era nelle mani di mamma Ivonne. Ora invece alla guida del ristorante c'è Emanuele, classe 1970. Ma la mamma Ivonne è sempre tra i fornelli, mentre la sorella Michela è il manager e l'addetta ai vini. E anche il papà Tino è dietro le quinte. Il ristorante "Agli amici", ormai al top della ristorazione

friulana, nazionale e internazionale da tempo, si è conquistato per la prima volta la stella Michelin, che tutt'ora detiene, nel 1999. Dal 2009 Emanuele Scarello è anche presidente dei giovani ristoratori d'Europa e collabora con Identità golose, con progetti come Identità New York a Eatly, che l'ha visto protagonista nella Grande Mela assieme a una decina di cuochi italiani pluri-stellati.

Il cuoco Scarello al lavoro durante una dimostrazione



## Corso prestigioso

Il corso di laurea di Udine in Scienze degli alimenti ha origine dall'istituto di tecnologie alimentari, fondato nel 1980, contemporaneamente alla istituzione della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine. Il Dipartimento ha uno staff costituito da personale docente, ricercatore, tecnico, amministrativo e bibliotecario per un totale di circa 40 persone. Molti dei suoi afferenti rivestono incarichi di rilievo in

organizzazioni nazionali, sovranazionali ed internazionali del settore alimentare. Scopo del Dipartimento è di garantire attività di didattica e di ricerca con un approccio multidisciplinare al settore alimentare. Il corso di laurea di Udine, assieme a quello di Milano, è quello più antico nel suo genere in Italia. Anche per questo è uno dei più accreditati a livello nazionale e internazionale con collaborazioni in tutto il mondo.



Uno dei piatti della cucina friulana rielaborati con ricette più moderne