



Lo chef Vigotti racconta i menù e non solo dei leader mondiali...

Expo, mister 6 padiglioni in rampa per Astana 2017

All'Albero della vita col botanico della Regina

Dalla guerra in Iraq a Expo: "L'Isis ha ucciso tutti i miei ...

Fischella dalla console a Vallelunga in Abarth

Lo chef Vigotti racconta i menù e non solo dei leader mondiali all'Expo

Per Putin sono arrivati due medici e un traduttore che hanno analizzato dei microcampioni dei suoi piatti



Vigotti con Hollande

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI



E-mail

Password

ABBONATI



ACCEDI



+ Recupera password

Condividi 4 Tweet 5  0

ISCRIVITI   

FRANCESCO RIGATELLI

17/10/2015

Il ristorante più alto dell'Expo è il regno di Matteo Vigotti, lo chef di Peck di origine piemontese, già noto per il Novecento di Meina sul Lago Maggiore, tra i locali preferiti di Mike Bongiorno. All'ultimo piano di Palazzo Italia si attovagliano tutte le delegazioni straniere in visita. Ultimi arrivati il Segretario Generale dell'Onu, Ban Ki-moon, e il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. I menù prima di concretizzarsi passano dalla presidenza del Consiglio. Così ecco in tavola risotto alla milanese con ragù di ossobuco e midollo e «citazione siciliana per il presidente della Repubblica», spiega Vigotti, branzino preso all'amo e cotto al sale con battuta di pomodoro e tagliatelle di verdura. Come dessert, frolla fior di sale con crema al basilico, limone e fragole.

A tavola con i presidenti, anche il ministro degli Esteri, Paolo Gentiloni, e quello dell'Agricoltura, Maurizio Martina. In queste occasioni, rivela Vigotti, «è fondamentale guardare l'orologio. Da quando si sono seduti al momento che si sono alzati sono passati 32 minuti». Nonostante il poco tempo, tra le responsabilità della brigata, 12 cuochi sul posto e 42 in totale dello staff di Peck nei due ristoranti in centro a Milano, c'è il compito di far sentire gli ospiti a proprio agio per facilitare le relazioni diplomatiche. «E' un piacere e un onore, ma bisogna tenere alta l'attenzione», racconta Vigotti. Che ricorda quando Renzi rimase chiuso in ascensore con il presidente kazako Nazarbaev: «Sfondarono le porte e salirono a pranzo. Pochi giorni prima c'erano stati degli attentati in Africa, l'atmosfera era tesa e faceva caldo. Renzi propose a tutti di togliersi la giacca a tavola. La cucina li aspettava da mezz'ora e tutti i piatti soffrivano il

ritardo, ma ce l'abbiamo fatta a risollevare gli animi».



Con il premier, Vigotti ha ingaggiato un simpatico duello: «Ci chiamiamo Matteo tutti e due e ogni tanto lui propone i piatti che preferisce. Per Angela Merkel chiese di preparare prosciutto San Daniele e mozzarella di bufala. Prodotti più che piatti, mentre io avrei voluto sbizzarrirmi per dare prova della mia cucina. Quando prima della cena è passato a salutare gli ho detto: “Quando sarà che mi farai preparare quel che voglio io?”. E lui è stato al gioco, perché è molto simpatico».

E il più antipatico? «Da Hollande a Cameron sono sempre stati tutti molto contenti di mangiare italiano. Certo, con Putin e Netanyahu una certa tensione c'è stata. Prima di ogni cena, con tutti i capi di stato, avviene una bonifica della cucina, ovvero si controlla che non ci siano in giro ingredienti estranei al menù. La mattina di Putin sono arrivati in più due medici e un traduttore russi che hanno analizzato dei microcampioni dei piatti per il presidente russo: ravioli di branzino con pomodoro fresco e basilico e filetto di orata nostrana con schiacciata di patate alle erbe».

twitter @rigatells

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

L'hai provato? Con questo trucco online otterrai un tablet qua! (4WNet)

19/10/2015

L'hai provato? Con questo trucco online otterrai un tablet quasi gratis!



09/05/2013

Carpaccio di scampi e filetto di branzino



24/04/2014

Orecchiette, branzino e torta di mele



Rivelato! Questo trucco sta facendo risparmiare una fortuna in It. (4WNet)

19/10/2015

