



Sopra: Carlo Zarri con il gruppo di chef che hanno cucinato per il ricevimento del "Global coffee forum" e in posa con Giuseppe Lavazza e Ilario Vinciguerra. Qui a fianco: il cortemiliese a fianco di Andrea Illy e, nell'immagine di gruppo, con Lavazza Illy e il Ministro dell'agricoltura del Costa Rica

Elena Bottini

A Expo 2015 il caffè sorprende a tavola

Nel padiglione Usa il cortemiliese Carlo Zarri incaricato da "Lavazza" e "Illy" ha stupito gli ospiti mondiali del "Global coffee forum"

Expo Milano 2015 ha chiuso in bellezza e i momenti belli da ricordare sono infiniti. Fra essi ve n'è uno che ha toccato da vicino la Valle Bormida: presso il padiglione Usa, infatti, è andata in scena la cucina di Langa reinterpretata in occasione del ricevimento organizzato, nel contesto del "World coffee forum", dalle due aziende leader del caffè in Italia e nel mondo, "Illy" e "Lavazza".

A Carlo Zarri di Cortemilia, "food & beverage director" del padiglione americano all'Esposizione universale, le due aziende hanno conferito l'incarico di progettare e organizzare un ricevimento in onore degli ospiti provenienti da tutto il mondo.

Il ricevimento è stato organizzato nella spettacolare terrazza al quarto piano del padiglione a stelle e strisce, con protagonista la cucina di Langa rivisitata al caffè.

«Tutto è nato dall'incontro con la "first lady" Michelle Obama», spiega Zarri, «allorché Andrea Illy, pre-

sente all'evento, al quale stavo spiegando la versatilità delle nocchie in cucina, mi chiese se volessi presentargli qualche piatto/ricetta con protagonista il caffè. Dopo il pranzo "test" di fine agosto, al quale sono stati invitati alcuni ospiti

speciali, tra cui il commissario generale del padiglione, ambasciatore Doug Hickey, e la presidente dell'International culinary institute, Dorothy Hamilton, vista la buona riuscita dell'abbinamento di alcuni piatti piemontesi con incluso

il caffè tra gli ingredienti, il dottor Illy mi diede l'incarico di organizzare il ricevimento ufficiale per il "World coffee forum", chiedendomi di presentare i piatti innovativi al gusto e profumo di caffè... Una sorta di anteprima mondiale!».

UN "MENU" PROVATO PER GIORNI: RISULTATO OTTIMO

Alla serata al Padiglione Usa hanno partecipato oltre 250 ospiti di tutto il mondo, rimaste stupefatte da come il caffè possa essere interpretato non solo come una bevanda, ma anche come ingrediente principale dei piatti. Il "menu" preparato dallo chef cortemiliese prevedeva: vitello di fassone piemontese scottato, con maionese di caffè; hamburger di "toma" langarola avvolta in polvere di caffè e servita con cipollotto caramellato; steco di merluzzo al forno impanato al caffè con salsa di yogurt; ravioli di caffè al plin con ripieno di ricotta; nocchie zuccherate al caffè e altre goloserie sia dolci che salate. «Trovare le ricette e il giusto equilibrio

di sapori ha richiesto diversi giorni», spiega Zarri, «ma i complimenti dei signori Lavazza e Illy, nonché gli apprezzamenti dei loro ospiti, hanno ripagato gli sforzi. Ringrazio il gruppo di amici e colleghi, di Cortemilia e no, venuti a Milano per darmi un supporto fondamentale nella preparazione dei piatti. In particolare cito Carlin Vinotto che, oltre ad aver ispirato la ricetta con il merluzzo, ha coordinato in loco le operazioni e il grande amico chef Ilario Vinciguerra, con il suo apporto di esperienza e qualità. Pensiamo di proseguire la collaborazione e lo sviluppo del progetto per la promozione del caffè e di tutti i suoi possibili impieghi in cucina».