

## Ho portato un asino in senato

**Pubblicato:** Sabato 19 Settembre 2009



Si chiama **Enzo Gola**. Quanto basta per avere il destino segnato. A 63 anni è uno chef affermato, membro dell'**Accademia gonzghesca degli scalchi**, ambasciatore della cucina mantovana nel mondo. È intervenuto alla fiera di Varese per cucinare alla cena organizzata dalla Confesercenti. Lavorare in trasferta per lui è normale. Nel dicembre scorso è stato chiamato a Roma per far degustare le sue prelibatezze ai senatori della Repubblica. «L'asino non era mai entrato nelle cucine del senato – racconta Gola – ce l'ho portato io con uno stracotto straordinario. I senatori hanno gradito». Prende in mano il telefonino e mostra con orgoglio una foto con il senatur **Umberto Bossi** «È venuto nelle cucine a chiedermi i tortelli di zucca».

Enzo Gola ha iniziato da piccolo a **Castelletto Borgo**, in provincia di Mantova. Lì abitava sua nonna che gli ha svelato tutti i segreti della buona cucina. «Aaglio, cipolla e olio extravergine di oliva – spiega lo chef – sono questi gli ingredienti per me insostituibili, una volta che li hai, puoi fare tutte gli esperimenti che vuoi».

Il segreto di un piatto di successo sono le materie prime, meglio se del territorio dove si lavora, anche se non sempre è facile trovarle. «Molti prodotti non sono più quelli delle ricette originali – continua Gola – . Se ad esempio devo cucinare un luccio, è difficile trovarlo che non sia di allevamento. Allora lo chef deve essere abile nell'usare dei correttivi naturali, come delle salse, per ricreare quel sapore che non c'è più . Io ne ho una che ci tramandiamo in famiglia da secoli. A volte, invece, sono delle combinazioni, dai più considerate impossibili, ad esaltare il sapore di un ingrediente. Ad esempio, un mio piatto sono i maccheroni allo scoglio tartufati».

Troppo spesso i termini chef e cuoco si confondono e vengono usati come sinonimi. Un errore concettuale grave, secondo Gola, perché «lo chef non si accontenta e quindi azzarda. Il cuoco cucina sempre e solo ciò che ha imparato».

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

