



Valentina, chef vincente della cucina scientifica (tratto da "Il Mattino" del 19/9/2006)

«Ravioli in festa all'essenza di clorofilla d'ortica». È il mix di tradizione e cucina scientifica che ha consacrato Valentina Martone, 35 anni, regina del "Pellegrino cooking festival", la prestigiosa kermesse enogastronomica tenuta a Marsala. Lo chef in rosa del ristorante Megaron, di Paternopoli, ha sbaragliato gli altri concorrenti presentando un piatto concepito con la tecnica della cucina scientifica ma radicato alla tradizione irpina.

Oltre cento gli esperti, in rappresentanza della stampa italiana ed internazionale, che hanno tributato il successo alla rappresentante irpina, per la capacità mostrata nel coniugare la semplicità degli ingredienti con una tecnica innovativa che in pochi riescono ad utilizzare. «Più che soddisfatta sono sorpresa - ha affermato Valentina - perchè non avrei mai immaginato di partecipare e vincere la finale di un riconoscimento così prestigioso, con chef di calibro internazionale».

I principi della cucina scientifica, teorizzati dallo scienziato Davide Cassi, dell'Università di Parma, hanno portato una ventata di forte innovazione nel mondo enogastronomico. La linea guida è costituita dall'utilizzo della fisica e della chimica per esaltare i sapori di alcune materie prime. Una strada che Valentina Martone promette di continuare a percorrere. «Proseguirò a lavorare con dedizione al mio ristorante - assicura - introducendo tecniche di cucina scientifica che rendono alcuni piatti più gradevoli e salutari, riducendo del 50% le calorie presenti». m.c.