

Dedicata ai soci e curata da Rinaldo Dalsasso, chef del ristorante "Al Borgo" di Rovereto: è la Scuola di cucina in Famiglia Cooperativa, soltanto uno degli aspetti di una collaborazione che vuol portare la cultura del buon mangiare tra i soci e gli addetti nei negozi della cooperazione di consumo.

di **Cristina Galassi**

Prenderà il via nelle prossime settimane una nuova iniziativa del Sait e delle Famiglie Cooperative: è la scuola di cucina riservata ai soci delle Famiglie Cooperative e curata da Rinaldo Dalsasso, il più celebrato chef trentino, tra i più noti e apprezzati a livello nazionale, per il suo stellato ristorante "Al Borgo" di Rovereto, meta di esperti e golosi per un quarto di secolo, dal 1979 a oggi.

La Scuola - i cui corsi saranno promossi nelle Famiglie Cooperative in diverse località del Trentino - nasce per sviluppare e diffondere la cultura del gusto proprio là dove il piacere del buon mangiare quotidiano prende le mosse ogni giorno: nei negozi della cooperazione di consumo, perfetti per offrire un contrappunto creativo e armonioso ad un professionista dell'alta cucina generoso come Rinaldo Dalsasso. Le Famiglie Cooperative sono gli "alimentari" più antichi di tutto il Trentino, i testimoni delle infinite tradizioni di valle, i più diffusi e familiari a tutti. Ma anche, anno dopo anno, sempre più attenti all'innovazione, alla cura del servizio, alla qualità. E ora saranno anche i primi a promuovere quelli che potremmo definire dei piccoli laboratori di educazione al gusto. L'attenzione di Dalsasso, infatti, si concentrerà, in primo luogo, sulle materie

Rinaldo Dalsasso è nato a Pergine Valsugana nel 1953; dal 1967 al 1969 ha frequentato la scuola alberghiera, iniziando a lavorare nel 1968. Apre il suo primo ristorante nel 1976 e poi nel 1979 inaugura Il Borgo, a Rovereto. Rinaldo Dalsasso ha anche animato il Mescolanze Food Festival, l'evento roveretano che da qualche anno celebra il cibo nella sua multiformità: quale espressione di grandi chef, ma anche come conoscenza di culture diverse e insieme momento di scambio e occasione di riflessione. Nella edizione dell'agosto 2003 Dalsasso ha capitanato gli chef della Bim, la "Brigata Internazionale Multietnica", autori delle cene proposte nel ristorante allestito all'interno del M(eat)ing Point, su Corso Rosmini nel centro di Rovereto, per la rassegna enogastronomica senza confini "Incontri a Tavola". I temi degli incontri? Tradizioni alimentari, nuove tendenze gastronomiche e ibridazioni culinarie.



A scuola di cucina in Famiglia Cooperativa

Nelle foto sopra alcuni punti vendita della cooperazione di consumo trentina.

prime, per aiutare a conoscere meglio le qualità degli alimenti – con particolare riguardo per quelli del nostro territorio – e quindi imparare a scegliere di volta in volta i prodotti giusti per ogni ricetta. Dopo lo studio delle materie prime, si potrà direttamente attingere alla maestria, all'esperienza, alla creatività e ai segreti del "grande" Rinaldo e delle sue collaboratrici: la moglie Daniela e la chef giapponese Motsumi Nakada.

Consulenza nei negozi e incontri di specializzazione per gli addetti. L'alleanza della cooperazione di consumo con Dalsasso non finisce però qui, perché la sua presenza nei negozi è anche prevista – affiancando i responsabili dei banchi-macelleria, e, ove possibile, delle pescherie – per consigliare ai clienti le ricette più adatte, o più sfigiose, per i diversi tagli di carne, e per suggerire di provarne di diversi, abbandonando i soliti "filetti-o-car-

rè", per scoprire tagli nuovi, altrettanto buoni e gustosi (e più convenienti). Dalsasso curerà, nello stesso tempo, anche la formazione specialistica degli addetti ai reparti carne dei negozi della cooperazione di consumo, diventando per loro un prezioso consulente.

La cucina di Dalsasso nei Superstore. Infine, Rinaldo e le sue collaboratrici non mancheranno di mettersi anche ai fornelli: li vedremo il sabato – da febbraio – nelle grandi cucine e nelle pasticcerie del Superstore di Trento o in quello di Rovereto, intenti alla preparazione di una specialità, di un piatto firmato Dalsasso, che poi potremo gustarci a casa.

La nostra rivista seguirà l'intero progetto, con la pubblicazione delle ricette e dei consigli di Rinaldo Dalsasso, e con anticipazioni e la segnalazione dei diversi appuntamenti.



Due tra i piatti di Rinaldo Dalsasso descritti nel libro, il "Filetto di rombo in crosta di patate" (sotto) e il "Controfiletto di cervo al burro e ginepro con crauti rossi" (sopra).



Rinaldo Dalsasso, così come compare sulla copertina del suo libro "25 ricette. Rinaldo Dalsasso", la raccolta di ricette appena uscita nelle librerie e pubblicata (dall'editore Claudio Nicolodi) a sorpresa – «... ogni cosa è stata composta di nascosto, con sedute carbonare tra la moglie Daniela, il fratello Carlo... e la sorprendente Mutsumi che con rigore filologico e sapienza è riuscita a ricostruire i piatti di Rinaldo...» – per festeggiare i 25 anni del ristorante Al Borgo.

