

Feva, creatività e charme «low cost»

Nicola Dinato ha aperto il suo ristorante nel centro storico di Castelfranco

Nicola Dinato, lo chef con la valigia, ha trovato un nuovo sicuro approdo. E questa volta lavora in casa propria. Il giovane e dinamico cuoco di Camposampiero, «naturalizzato» trevigiano, dal 22 dicembre ha aperto il suo Feva Ristorante nel centro di Castelfranco, ambientato nella bella barchessa di Villa Renata (un antico monastero), poco distante dalle mura medioevali mura. Il nome s'ispira ad una storia di famiglia: Feva era il cognome della donna che andò sposa, alla metà del 1800, ad un avo di Nicola. Costui si trasferì nell'abitazione dei suoceri e ne assunse anche il cognome, tramandando questo *menda* (sopracognome tipico veneto) alle future generazioni. Così resta ancorato all'albero genealogico uno chef che ha girovagato un bel po' prima di radicarsi: da Fiore a Venezia; poi Londra, Montecarlo, New York, la Spagna, le grandi scuole di Alain Ducasse e Ferran Adrià. Quindi il ritorno in Italia, passando da Ca' Busatti di Zero Branco alla Candola di Farra di Soligo, dove si è fatto conoscere per la creatività di una cucina originale ma ancorata al territorio. E, oggi, eccolo chef patron a Castelfranco, con accanto la moglie Elodie Dubuisson, francese di Périgueux, esperta di vini e già chef de rang in Costa Azzurra (con passaggio da Da-

➔ LA SCHEDA

Menu degustazione l'Anima e il Corpo

Feva propone tre menu di terra e mare. Quello alla carta (5 antipasti, 6 primi piatti e 5 secondi) ha un costo medio di 35,00-40,00 euro (escluso bevande). Due i menu degustazione: l'Anima (5 piatti emozionali e ricercati) a 40,00 euro e il Corpo (gusti «forti», dalle sarde in saor al risotto alla trevigiana) a 25,00. Costi intesi senza bevande. Poi c'è il menu più «veloce», l'Oggi, a 15,00 euro con cui si possono gustare due piatti a scelta e un buon bicchiere di vino. Giorno di chiusura il lunedì. Borgo Treviso 62 tel. 0423197565.

vid Buley a Manhattan come *front waiter*), che al Feva «comanda» la sala, affiancata da Luca Valentini e Cesare Schievano, mentre Andrea Zanin è secondo cuoco. Una squadra agguerrita, che promette di portare aria nuova nella ristorazione castellana. Nei tre menu (alla carta e due degustazione, una ventina di proposte) la tradizione fa capolino nei nomi dei piatti (vedi oca arrosta con sedano), ma poi si presenta completamente rinnovata nelle lavorazioni, cotture, materie prime, mise en place. Co-



Nicola ed Elodie titolari del Feva Ristorante in Borgo Treviso

gliendo anche influenze dalle cucine del mondo, come le lingue di Benedetto Cavalieri che sposano i latticini di seppia (Adriatico) con il coriandolo fresco (Mediterraneo e Medio Oriente). Il classico Tiramisù diventa Tiramizucca, dessert a strati in bicchiere con zabaione e crema di zucca. Altro caposaldo: piatti di qualità accessibili a tutte le tasche (sull'esempio di Davide Oldani al D'O). Si cucina dietro a grandi vetrate, che permettono ai commensali di ammirare (anche dal giardino) quanto avvie-

ne ai fornelli. Per le materie prime, Nicola punta sul pieno controllo della filiera e con un gruppo di amici esperti alleva animali da cortile, caprette, oche, maiali, nonché produrrà ortaggi con l'agricoltura sinergica. La cantina per ora contempla una sessantina di etichette, dei migliori territori vinicoli italiani. Ma il progetto è di proporre al Feva anche vini francesi di nicchia, scoperti da Nicola ed Elodie nei loro viaggi d'Oltralpe e che nulla hanno da invidiare allo champagne.

Cristiana Sparvoli

Treviso in cucina qualcosa si muove

Fra Conegliano e Castelfranco, tre sfide giovani

Claudio De Min

C'è (finalmente, verrebbe da dire) un po' di fermento nella ristorazione trevigiana. Considerata da molti troppo statica e ancorata al vecchio più che al tradizione, al facile e conosciuto piuttosto che al nuovo e al futuro. Senonchè, tra la fine del 2011 e l'inizio del nuovo anno, sono apparse alcune novità da tenere d'occhio. Tutte, fra l'altro, nel segno dei giovani.

A partire dal Med a Conegliano, nuova creatura di Andrea Finato che era (assieme a Omar Bortoletto) l'anima del progetto Vineria, e poi ha deciso di camminare da solo, affidando la cucina al giovane Alberto Toè e, parallelamente, creando una linea di prodotti di qualità a marchio Med. Per promuoverla, almeno una volta al mese, una serie di

appuntamenti con grandi firme del vino: il prossimo, giovedì, quando sarà in programma una serata interamente dedicata al Nebbiolo di Langa di Marco Parusso.

Un locale bello, piacevole, dove a mezzogiorno si può pranzare casual sui banconi di legno o più

raffinatamente nella sala da pranzo, ma in entrambi i casi a prezzo low. La sera atmosfera più raffinata, ma con 35 euro (vini esclusi) si può comporre un menu di tre piatti, dalla battuta di "La Granda" di pura razza piemontese, con uova di quaglia, cipollotti e sentori di lime, ai ravioli di



FEVA Nicola Dinato

radicchio e asiago Dop, su crema di topinambur, radicchio e noci scottati al balsamico, allo stinco di vitello cotto a bassa temperatura su crema di taccole e radicchio al lampone. Ma anche (appena quattro euro in più) realizzare, per tutto il tavolo, un menu degustazione di quattro piatti:

con acqua e caffè, 39 euro.

A Castelfranco si è invece spostato Nicola Dinato, padovano di Camposampiero, già da qualche anno sulla bocca dei gourmet e sulle pagine delle più importanti guide. La sua ultima esperienza alla Candola di Farra di Soligo, dove era arrivato direttamente da Ca' Busatti di Zero Branco (Tv), era stata decisamente gratificante in termini di giudizi e consenso. Ora, questo giramondo che fra le sue esperienze vanta le cucine di Alain Ducasse e Ferran Adrià, due autentici miti dell'alta gastronomia mondiale, ha deciso di fare da solo. Assieme alla compagna Elodie Dubuisson, francese di Périgueux, capo sala e sommelier, l'aiuto di Andrea Zanin in cucina, Nicola propone tre menu figli di una filosofia in stile Oldani, piatti di qualità accessibili a tutte le tasche, caratterizzati da un attento controllo delle materie prime e da un forte interesse alla tradizione, peraltro quasi stravolta quanto a cotture e presentazioni. Feva, si chiama la casa gourmand di Dinato (per la prima volta nella doppia veste di chef e patron), e sta nel centro di Castelfranco, insediata nella barchessa di villa Renata, non lontano dalle mura medievali.

E, di nuovo a Conegliano, ecco Enrica Miron, figlia d'arte, cognome arcinoto agli amanti dei funghi: anche lei decisa a provarci senza l'apporto e il supporto dell'insegna di famiglia. Da Nervesa della Battaglia al Relais Le Betulle di Conegliano, in via Costa Alta (0438/21001): «Un passo importante per me e una nuova sfida per continuare ad armonizzare tradizione e creatività, cercando di trovare sintesi perfetta tra la concretezza di questa terra e dei suoi sapori con l'originalità della ricerca. Ma senza dimenticare e, anzi, utilizzando come insostituibile bagaglio, la tradizione gastronomica che mi appartiene» spiega Enrica.

Mangiar BENE

Feva, il territorio nel piatto

Fantasia e tradizione nel ristorante di Castelfranco. Con un'ottima carta dei vini

Nicola & Elodie. Lui fa di cognome Dinato, è di Camposampiero (Pd), lei è francese e di cognome fa Dubuisson. Trentenni, marito e moglie, con una passione, palpabile e visibile, per la ristorazione. Dalla cucina, alla cantina, alla sala. Entrambi dopo il diploma in istituti alberghieri dei rispettivi paesi, hanno girato il mondo, lui nelle cucine (Harry's Bar di Londra, Ducasse, Costa Azzurra, Adrià, e prima Barbesin e Fiore, poi Ca' Busatti e Candola), lei nelle sale della grande ristorazione (Michel Roux, Gordon Ramsey, Costa Azzurra, Manhattan). Dal dicembre scorso si sono messi in proprio e hanno aperto il Feva a Castelfranco nella barchessa di una villa veneta in Borgo Treviso. Le sale del ristorante (al piano terra pochi posti con vista diretta sulla cucina, al primo piano dodici tavoli senza tovaglie in un ambiente raffinato e accogliente) la fanno da padrone per un'accoglienza e dei piatti che sono all'altezza delle ambizioni dei due giovani. A cominciare dalla cantina (c'è il servizio al bicchiere) dove la scelta delle etichette è di quelle che fanno

LA SCHEDA

Nome: Feva
Dove: Castelfranco Veneto
Indirizzo: Borgo Treviso 62
Telefono: 0423.197565
Sito Internet: www.fevaristorante.it
Posti: 45
Chef: Nicola Dinato
Sommelliere: Elodie Dubuisson
In cucina: Andrea Zanin, Francesco Cappelletto
In sala: Roberta Zugno
Chiuso: lunedì
Prezzo: 50/60 alla carta vini esclusi; carte e bancomat

vedere una meticolosa ricerca del vino buono al giusto prezzo e i ricarichi non sono eccessivi. Per quanto riguarda la cucina Nicola fa tutto in casa: pane, grissini (deliziosi), pasta e dolci, puntando molto sui prodotti del territorio, rivisitando e reinterpretando la cucina della tradizione. «Perché» dice Nicola «non si può prescindere da quello che siamo. Bisogna stare nel territorio, magari reinterpretar-



Elodie Dubuisson e Nicola Dinato, titolari del Feva

lo, ma mai tradirlo». Insomma Dinato nei suoi piatti mette il cuore e la tecnica (il melone sferizzato con il prosciutto!) che trovi insieme in un sashimi di trota del Sile salmonata, crudo di gamberi e tocchi orientali dove la delicatezza del salmonide è esaltata dal contrasto di zenzero, wasabi, dall'agrodolce, mentre sono perfetti i paccheri alla carbonara con canestrelli, olio ai ricci di mare e santoreggia (a

nostro gusto un po' meno di cipolla), fragrante di mare il branzino al forno con fagioli neri e guacamole. A chiudere in nome della Francia una riuscitissima clafoutis di ciliegie. Volendo, per dessert c'è anche un piatto di sei formaggi francesi e italiani. Carta dei caffè e dei distillati. Un ristorante da tener d'occhio.

Francesco Lazzarini
 franc.lazzarini@virgilio.it

Feva, la missione di Nicola: alta cucina a piccoli prezzi

Menu da 15 (a pranzo), 25 e 40 euro a Castelfranco per l'allievo di Ducasse

Claudio De Min

Lo Yuba allo yogurt e fragole (e parto dalla fine) è un signor dessert, un piccolo quadro di grande equilibrio gustativo; l'Interpretazione di Asparagi e Uova, idem come sopra, bello e buono; il Fish and Chips di primavera (il pesce del giorno al forno con amaranto soffiato, vittellotte, fave e caviale di salmone, burro di limone e lavanda) ti conquista boccone dopo boccone; il Tataki di palamita (famiglia tonno), con spaghetti di riso e agretti, crumble di scalogno e rafano e maionese ai capperi una goduria di morbidezza e sapore; e, infine il Tiramigiù, è un imperdibile, goloso bicchierone da scavare con il cucchiaino.

Nel suo nuovo, bel ristorante, proprio nel cuore di Castelfranco (siamo nella barchessa di Villa Renata, ex monastero, ampio parcheggio, tavolini sotto gli ombrelloni nella bella stagione, semmai dovesse arrivare), finalmente una casa tutta sua dopo anni da zingaro dei fornelli (da Adrià a Roux a Ducasse fuori Italia, da Ca' Busatti a La Candola in Veneto), Nicola Dinato, padovano di Camposampiero ma trevigiano di adozione, riesce ad esprimere se stesso, non solo ai fornelli - dove peraltro la sua mano è sempre stata riconoscibile -, quanto nell'atmosfera e nella filofosia.

Qui si respira umiltà e professionalità. E lo specchio di questa filosofia è Elodie, moglie di Nicola (brava, competente, discreta), affiancata da Roberta Zugno. Il rispetto per il cliente è assoluto, in un ambiente bello ma "decontracté", rilassato (come direbbe Elodie, francese del Perigord nero, terra di tartufi e foie gras), nel quale chiunque, senza limiti di età, si sente a proprio agio.

Rispetto anche nei prezzi. E,

in particolare, nei quattro menu fissi (ma c'è anche la possibilità di scegliere alla carta, ovviamente) proposti rispettivamente a 15 (solo a pranzo), 25, 40 e 60 euro (bevande escluse), uno dei rari, italici casi, in cui si può accedere ad una cucina di livello, creatività e qualità, a costi alla portata di tutti: "Accessibilità - dice Nicola - è infatti la parola che

vorrei identificasse il mio locale. Il sogno è avvicinare tutti, giovani per primi, ad una cucina di qualità". E chi li ha assaggiati, giura che anche i Paccheri alla Carbonara, canestrelli, pesto alla santoreggia e ricci di mare, siano un capolavoro (infatti è uno dei piatti che non esce quasi mai dalla carta, un classico). La prossima volta cominceremo da lì.



COPPIA VINCENTE

Nicola Dinato e la moglie Elodie fotografati nel loro ristorante

Ps. Dimenticavo: il ristorante si chiama Feva (nome dal significato un po' complicato, ma su www.fevaristorante.it, il bel sito del locale, il mistero viene svelato con dovizia di

particolari) e lo trovate in Borgo Treviso (spalle alla Torre dell'orologio, duecento metri, sulla destra), il telefono è lo 0423197565. Chiuso il mercoledì.

VITA DA CUOCO

NICOLA DINATO

VITA DA CUOCO




Editoriale Programma

“In fin dei conti, i cuochi figuravano nell’album dei mercenari legali di ultima generazione, proprio come gli scaricatori di porto di fronte all’isola di Alcatraz: uomini dalla giacca bianca, adoratori di pignatte e fornelli, sempre pronti a intraprendere nuove strade eludendo i sentieri conosciuti; perennemente insoddisfatti, si auto-rigeneravano attraverso la fuga e si accampavano soltanto fino al momento in cui la necessità fisica li spingeva altrove...”

Paolo è un ragazzo con un sogno: diventare chef. La provincia italiana, Londra, la Costa Azzurra, Barcellona e New York saranno le tappe di un viaggio che lo porterà a conoscere le cucine più famose del mondo tra duro lavoro, creatività, estro, amore, fantasia, crudeltà, sregolatezza e passione, a stretto contatto con star internazionali e personaggi da film.

“Vita da cuoco” è un romanzo che emoziona raccontando il mondo della ristorazione stellata e dei grandi chef attraverso gli occhi di un ragazzo che diventa uomo inseguendo il suo sogno.

Autore: Nicola Dinato

Formato 14 x 21 cm - Copertina in brossura con alette

210 pagine - € 12,00 - ISBN: 978-88-6643-304-0

L'eccellenza del gusto

La svolta social della Guida Michelin con un'app per i migliori ristoranti
Tutti confermati gli otto «tre stelle»

Le tre stelle italiane



Nel 1956 l'Italia della Guida Rossa andava dalle Alpi a Siena. Nel 1956 venivano illustrate formalità di ingresso in Italia, gli orari delle dogane e i prezzi della benzina. Nel 1956 si segnalavano gli hotel con il riscaldamento e l'acqua corrente (solo fredda, in molti casi). La Michelin festeggia la Guida d'Italia numero 60 indicando Spa, Wifi, metropolitana più vicina. E, novità, diventa social sbarcando nel rutilante e spesso futile — come hanno dimostrato i rumors sul declassamento di Carlo Cracco per eccesso di protagonismo, smentiti nei fatti — mondo della rete.

Un ingresso in grande stile con una app che fornirà, gratuitamente, le stesse informazioni su alberghi e ristoranti della Guida. Una specie di Trip Advisor di lusso, con una fondamentale differenza: si potrà interagire, suggerendo, commentando, ma senza cambiare il giudizio che rimarrà prerogativa dei famosi ispettori guidati dal misterioso Sergio Lovrinovich che concede pochissimo di sé, curriculum e piatto preferito a parte: pisarei e fasò.

La Michelin continua a seguire l'evoluzione del mondo e del Paese. Sessant'anni fa, nell'Italia del boom economico con un benessere diffuso nasceva il turismo di massa. Presentando l'edizione 2015, in tempi difficili, Michael Ellis, direttore internazionale delle Guide, dopo il numero degli stellati — 332, otto con tre, confermati, trentanove con due, duecentottantacinque con una: tre in più del 2014 — elenca i ristoranti che offrono un pasto completo a meno di 25 euro, 1.330, di questi 163 Bib Gourmand e 16 stellati (a pranzo, ma vuol pur dire qualcosa).

Siamo passati dal boom alla crisi che colpisce soprattutto la fascia media dei ristoranti,

quella che aveva cominciato a prosperare proprio quando la Rossa si era affacciata in Italia, e pranzare fuori non era più solo una necessità ma un piacere.

Tiene meglio la fascia alta, grazie alla spettacolarizzazione, all'internazionalizzazione e alla diffusione del talento: undici cuochi neo-stellati hanno meno di 35 anni. Siamo sempre secondi dopo la Francia, *noblesse oblige*, ma più o meno con lo stesso numero di stellati, 14 per cento del totale loro,

12 noi. L'Italia è cambiata, ma una stella cambia ancora la vita di uno dei 2.700 (2.693 per l'esattezza) ristoranti segnalati in queste pagine sottili. Tra le novità 2015 la doppia stella al Piccolo Principe di Viareggio e alla Taverna Estia di Brusciano. La regione con più avanzamenti è la Toscana, sei nuove stelle più un passaggio da una a due; Lombardia ancora leader con 58 stellati. La Campania è tra le regioni più dinamiche, stessi due stelle della Lombardia; a li-

vello di province le più brillanti (20) sono quelle di Roma e Napoli. C'è il primo etnico, Iyo di Milano; con le Tre Lune di Calenzano premiati tre bravissimi cuochi-ragazzini; la stella alla Macelleria Damini di Arzignano (Vicenza) promuove il nuovo che avanza: locale misto, macelleria, negozio, ristorante.

Due cancellazioni dolorose e non per demeriti. Perde due stelle il Rigoletto di Reggiolo, ma le riprenderà quando Gianni D'Amato e la sua famiglia rientreranno nella bella sede danneggiata dal terremoto. Addio a Frank Rizzuti, pregevole cuoco lucano che se n'è andato troppo presto.

Roberto Perrone
(ha collaborato
Isabella Fantigrossi)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le novità

● «Piccolo Principe» (Viareggio, LU) e «Taverna Estia» (Brusciano, NA) passano da una a due stelle

● Una stella:
«Sarri» (Imperia), «La Gallina» (Gavi, AL), «Locanda di Orta» (Orta San Giulio, NO), «Del Cambio» (Torino), «Il Saraceno» (Cavernago, BG), «Lido 84» (Gardone Riviera / Fasano, BS), «Berton» e «Iyo» (Milano), «Umami» (Bormio, SO), «Feva» (Castelfranco Veneto, TV), «Macelleria Damini» (Arzignano, VI), «La Bottega del Buon Caffè» e «Winter Garden by Caino» (Firenze), «Le tre lune» (Calenzano, FI), «La Torre» (Tavarnelle Val di Pesa, FI), «Silene» (Seggiano, GR), «L'Imbuto» (LU), «Il Tino» (Lido di Ostia, RM), «Aroma» e «Stazione di Posta» (Roma), «Relais Blu» (Massa Lubrense/Termini, NA), «President» (Pompei, NA), «Mammà» (Capri, NA), «Il Flauto di Pan» (Ravello, SA), «Cappero» (Eolie/Vulcano), «I Pupi» (Bagheria, PA), «Il Bavaglino» (Terrasini, PA)

La macelleria stellata e lo chef giramondo

*Arzignano e Castelfranco nell'élite della gastronomia italiana
Storie di talento e passione, fra cucine eccellenti e conti leggeri*

Claudio De Min

Compie 60 anni la guida Michelin Italia, confermando gli otto ristoranti premiati con le Tre Stelle (e fra questi, sempre grande, le Calandre di Rubano in provincia di Padova). Restano solo chiacchiere - purtroppo - la terza stella ad Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi a Orta San Giulio in Piemonte), e a Mauro Uliassi a Senigallia. E anche la voce, diffusasi ieri in

che Carlo Cracco fosse stato declassato: lo chef vicentino conserva la sua doppia stella a Milano. Dove il gigante friulano Andrea Berton (Ristorante Berton), è stato subito premiato al primo anno della sua nuova vita dopo il burrascoso addio al Trussardi.

Senonché i sorrisi, a Nordest, non arrivano solo dai grandi come Massimiliano Alajmo o dagli emigrati di lusso.

Certo, un anno fa Veneto (5) e Friuli Venezia Giulia (1) fecero un'abbuffata di nuove stelle, tre

delle quali a Venezia, fra centro storico e provincia, tutte confermate, come il primato della città lagunare: a dispetto dei luoghi comuni, nessun'altra città, a Nordest (e non solo) ha una così alta concentrazione di insegne stellate, ben cinque.

Ma anche stavolta, in fondo, non è andata male. A festeggiare l'ingresso nell'élite della ristorazione italiana, sono infatti in due: Damini & Affini di Arzignano (Vi) e il Feva a Castelfranco

catore senza pari) e Giorgio (chef con alle spalle grandi percorsi), per i quali il premio stellare è - ci pare - non solo un riconoscimento alla bontà dei piatti (indiscutibile), ma anche ad un'idea coraggiosa, ad un format innovativo.

L'altro veneto sul podio è un ragazzo di sangue padovano (nato a Camposampiero, vice a Piombino Dese) ma di stanza a Castelfranco Veneto. Si chiama Nicola Dinato, ha 33 anni e sei

Veneto (Tv). La prima era, all'inizio, solo una macelleria, ora è una boutique, un piccolo supermercato di eccellenza: il banco delle carni (e che carni) e dei formaggi (e che formaggi), quello del pane, il bar, una superenoteca, scaffali pieni di ogni ben di dio e, nascosto da un muro di bottiglie, il ristorante. Insomma una specie di mini-Eataly della prima ora.

Firmatari i fratelli Damini, Gian Piero (macellaio e comuni-

anni fa il Touring Club lo consacrò promessa del domani. Mantenuta. Anche lui ha alle spalle un passato di prestigio (compresa un'esperienza a El Bulli, il mitico ristorante del mitico Adrià), e una vita zingaresca, di fatica e gavetta, in giro per il mondo (leggete il suo "Vita da Cuoco" da poco alle stampe e saprete tutto), apprezzatissimi passaggi a Ca' Busatti a Zero Branco e a La Candola a Farra di Soligo, prima di arrivare ad un ristorante tutto suo.

In una bella Barchessa a due passi dal centro storico, Nicola e la moglie Elodie, francese del Perigord, altra giramondo della ristorazione (lei in sala però), regalano piccole emozioni fatte di piatti belli, buoni, in un trionfo di materie prime di qualità, territorio e innovazione, ad un prezzo imbattibile.

E allora, forse, non ha mentito Michael Ellis, direttore internazionale delle guide, quando ha sottolineato la grande attenzione del nuovo corso Michelin al rapporto qualità-prezzo. Perché se al Feva si può pranzare con 25 o 40 euro scegliendo i menu Corpo e Anima, al tavolo dei Damini è difficile oltrepassare i 50, vini esclusi ovviamente. Perché se volete farvi del male (o solo godere di più) svuotando calici da re, nessuno ve lo può impedire. Ma poi non date la colpa al cuoco.



Riconoscimento Michelin a Nicola Dinato

"Feva", la prima stella

«Il mio mix vincente»

Maria Chiara Pellizzari

CASTELFRANCO

La prima stella Michelin spunta nella città di Giorgione. La tappa castellana consigliata ai palati più esigenti è al "Feva", ristorante con cucina a vista aperto nel dicembre 2011 da Nicola Dinato. Originario di Piombino Dese, classe '81, Dinato ieri all'hotel Principe di Savoia di Milano ha ricevuto il prestigioso marchio qualità per il suo ristorante, locale, che mixa tradizione e innovazione. Un nome, un perché. «Feva è l'antico soprannome del ceppo dei Dinato - spiega lo chef neo stellato, che attraverso i suoi piatti trasmette una vera e propria cultura - Lo scopo è recuperare il rapporto con la natura attraverso i piatti, quel legame con la terra che oggi si è perso nel consumismo dilagante».

E per far assaporare la natura nel piatto Dinato ha

CASTELFRANCO

Il ristorante
nato 3 anni fa
«Lego tradizione
e innovazione»

un metodo infallibile: «Da sempre, con i miei collaboratori, coltiviamo l'orto di famiglia a Piombino Dese, da lì attingiamo buona parte delle materie prime che entrano nei piatti. Mi piace controllare ogni passaggio della filiera enogastronomica».

A dare affidabilità anche una gavetta iniziata prestissimo: «A 15 anni sono partito per Londra, da lì ho lavorato in tante cucine del mondo approdando al bistellato newyorkese di David Bouley». Ma la passione era già nel Dna di famiglia: «A tra-



CHEF Prima stella al ristorante "Feva" di Nicola Dinato a Castelfranco

smettermi l'arte culinaria è stata fin da piccolo mia madre». L'innata predisposizione alla cucina si accompagna alla costante sperimentazione. Ogni due mesi il menù cambia: «Rileggo piatti tradizionali con una chiave moderna - spiega Dinato - il gusto dev'essere apprezzato anche dai profani, tutti devono capire cosa stanno mangiando, ma oltre a gustare i piatti con il palato si può godere anche con gli occhi». Nell'estetica un ruolo importante lo gioca anche la moglie Elodie, che dà un tocco francese al risto-

rante castellano, arricchendolo di spunti cosmopoliti. Il segreto del locale è nella passione senza confini: «La stella è arrivata a meno di tre anni dall'apertura, ora le aspettative dei clienti crescono, è una sfida stimolante per divertirsi sempre di più in cucina». Il piatto più divertente del momento? «La lepre in letargo diurno, ha un sapore che può mandare in estasi».

E a crescere ora, insieme all'acquolina in bocca, è anche l'appeal del turismo enogastronomico nella città di Giorgione.

Cinema

LA CLASSIFICA 2015 DELLA GUIDA MICHELIN

La Marca degli chef stellati

Dinato del "Feva" entra nell'Olimpo con Episcopo e Breda

Nicola Dinato, 33 anni, chef patron del ristorante Feva a Castelfranco è la nuova "stella" Michelin della provincia di Treviso (la terza insieme ad Alessandro Breda del Gellius di Oderzo e Donato Episcopo del ristorante La Corte-Hotel Abbazia di Follina), assegnata dalla edizione italiana 2015 dell'autorevole guida francese.

■ ALLE PAGINE 36 E 37

GUIDA MICHELIN

Il Feva nell'Olimpo Le "stelle" di Marca diventano tre

La ristorazione italiana premiata con 332 stelle dalla Guida Michelin 2015: 27 sono le new entry e tra queste c'è il Feva di Castelfranco, il cui giovane chef patron Nicola Dinato, emozionatissimo e commosso, ieri mattina al Principe di Savoia di Milano, è entrato nell'Olimpo della cucina nazionale indossando la casacca con la stella che contraddistingue tutti gli "eletti" della Michelin. Nicola Dinato, 33 anni, alle spalle importanti scuole internazionali (tra cui il grande francese Ducasse), dalla fine del 2011 dimostra tutto il suo talento nel ristorante Feva ricavato in un'antica

barchessa in Borgo Treviso a Castelfranco, aperto insieme alla moglie Elodie (sommelier) e con una brigata di cucina composta da Marco Bin, Andrea Zanon e Paolo Marostica. La stella arriva, dunque, a soli tre anni dall'inizio della sua impresa (già premiata dalla Guida dell'Espresso 2015 con un "cappello") e porta a tre le eccellenze della Marca riconosciute dalla severa "Michelin", molto seguita dai gourmand, in particolare gli stranieri, per orientarsi nel mondo della ristorazione di qualità. L'edizione 2015 ha confermato la stella allo chef Alessandro Breda del

"Gellius" di Oderzo, di lunga militanza tra i migliori del Nordest, e al pugliese Donato Episcopo (già nello staff di Heinz Beck alla Pergola) che regna nella venetissima cucina del ristorante "La Corte" dell'Hotel Villa Abbazia di Follina. Lo scorso anno, appena giunto in Alta Marca, Episcopo aveva subito fatto breccia nel cuore degli ispettori Michelin, che lo avevano posto tra le stelle venete e che quest'anno ribadiscono l'ottimo giudizio. Un triangolo, dunque, tra colline e centri d'arte che ravviva l'immagine della ristorazione trevigiana, ancora nelle retrovie della classifica re-

gionale degli chef stellati (Venezia prevale su tutte le province con sette locali al top). «Questo riconoscimento premia non solo la mia cucina, ma lo sforzo imprenditoriale che abbiamo impegnato nel Feva», ha commentato a caldo (ed ancora in lacrime) Nicola, «La stella è la certezza che gli sforzi, i sacrifici sono ripagati. Ci dice che stiamo facendo bene, di continuare su questa strada e non mollare l'osso». Ed ora al Feva cosa cambia? «Faremo sempre molto bene, ovvio, soprattutto con la politica della qualità alla portata di tutte le tasche».

Cristiana Sparvoli

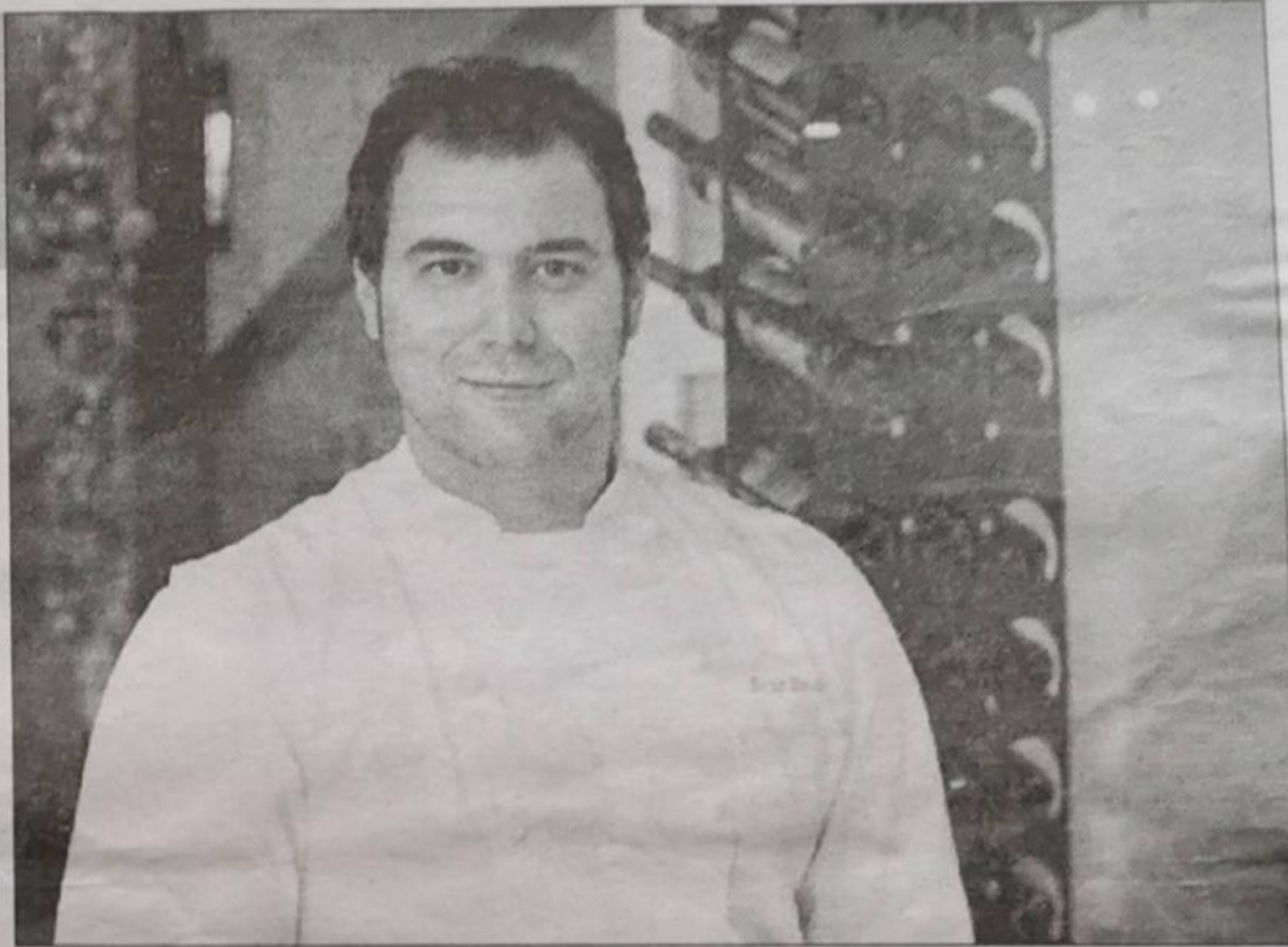


In alto da sinistra in senso orario Giovanni Zanon e Donato Episcopo Alessandro Breda Nicola Dinato

L'AGENDA DI Treviso

In "Vita da cuoco" Dinato racconta la sua storia

Nicola: «Lo chef? È come un prete»



Maria Chiara Pellizzari

CASTELFRANCO

IL LIBRO

«Svelo
i tanti segreti
delle cucine
nel mondo»

Louis XV a Montecarlo di Alain Ducasse, El Bulli di Ferran Adria a Roses, in Spagna, all'epoca nel sogno di tanti cuochi dallo spirito libero, fino a dirigere una brigata di venti cuochi da David Bouley, lo storico bistellato di New York».

E poi?

«Poi ho sentito la necessità di stabilizzarmi un po' con Elodie, compagna di viaggio e moglie ora. Inizialmente passare da Manhattan alla campagna veneta è stato lo shock più grande. Ma era giunto il momento di realizzare il grande sogno che ogni cuoco ha nel

no partito per Londra. Dopo vari tentativi, l'ingresso a Le Gavroche nella cucina di Michel Roux Jr è stato il vero trampolino di lancio, la grande scuola classica francese, vera palestra per affrontare in seguito cucine come Le

LA GAVETTA

«Dalla scuola
di Ferran Adria
e Ducasse
al mio locale»

cassetto, avere il proprio ristorante. Così assieme a Elodie nel 2001 ho aperto un locale in cui la cucina è in vetrina e si vede dalla strada, il Feva. Ho scelto come location Castelfranco, una cittadina che comunica molto bene con le

principali province venete, un crocevia tra Venezia, Padova, Vicenza e Treviso».

Ora 'è anche un cortometraggio, "Oltre il Piatto", visibile sul canale della Word Pictures, in Vimeo.

«Un'idea che ho sviluppato assieme a Federico Basso e Alberto Coppe della Wolf Pictures, per coinvolgere il pubblico in primis, spero i clienti poi, nel soffermarsi un po' di più davanti ad un piatto di alta cucina, assaporando con gli occhi oltre al gusto anche l'enorme lavoro che c'è dietro, come nell'artigianato o nell'arte».

Dalla coltivazione dell'orto al piatto d'alta cucina, servito su un vassoio che mixa cultura, enogastronomia ed estetica. È la filosofia di Nicola Dinato, classe '81, chef a Castelfranco, agricoltore a Piombino Dese, dove coltiva l'orto di famiglia, testimonial dell'azienda Master Gnocchi Io, ora anche autore di "Vita da Cuoco", romanzo autobiografico uscito da poco per Editoriale Programma. «Un racconto di vita vera che svela i segreti delle cucine nel mondo, dalle più infime alle più blasonate. Potrà essere di stimolo o di sconforto per i giovani aspiranti chef - racconta Dinato - Fare il cuoco è come andare prete. Deve esserci una vocazione dentro».

Com'è iniziata l'avventura?

«Per me la gavetta è iniziata prestissimo, da una stagione estiva a Stoccarda a 15 anni. Decisi subito di sfruttare il mio lavoro per assorbire altre culture. Appena diplomato, so-

T IL GAZZETTINO TREVISO

Mercoledì
22 Ottobre
2014

Vita da cuoco, la storia di un boy scout che non si accontentò del rancio

Nicola Dinato, lo chef che racconta la «sua» cucina in corsa verso le stelle Michelin tra Castelfranco e New York

CASTELFRANCO (Treviso) – Due numeri: 1981 e 2011. Dicono qualcosa? Sono anni, in questo caso si può anche pensarli come annate, legate alla vita di un ragazzo di provincia. E' la Marca trevigiana, che un quindicenne lascia per farvi ritorno dopo un giro del mondo che ne ha fatto cuoco (e uomo): il sogno di una vita. Quel bambino si chiama Nicola Dinato e, ora che di anni ne ha 33, nella vita fa lo chef. Nella vita, tre anni fa, Dinato ha aperto un suo ristorante, il Feva, a Castelfranco. Le annate, i numeri, confermano che nella cucina come nella scienza, la logica della ricerca e della scoperta obbedisce alla curva dei «tre decenni», quella indicata Thomas Kuhn, forse il più brillante allievo di Karl Popper.

Ai fornelli, come nei laboratori o nelle stanze bianche della ricerca pura, la svolta, piccola o grande, arriva da chi, inglobato un paradigma dominante, ha la capacità di metterlo in crisi, di andare oltre. Questo succede, «di norma» entro i 29 anni. Nicola Dinato, ieri sera, ha presentato «Vita da cuoco», quasi un'autobiografia (Editoriale Programma) che racconta la corsa alle stelle Michelin di un boy scout che non si accontenta del rancio quotidiano fornito ai piccoli esploratori.

Si comincia con un fornello da campo, in cui il protagonista (Paolo, nella finzione-realtà del racconto) riversa quel che le donne di famiglia gli hanno insegnato. Siccome l'esperimento riesce, e siccome il bambino scopre che tra fuochi e pentole fa quel che più gli piace, ed è per questo che gli riesce bene, decide di diventare cuoco. Il senso di un libro «minimo», «in gran parte scritto in una stanza dell'Hotel Inn at Lincoln Park di Chicago il primo febbraio 2011, con cinquanta centimetri di neve che bloccavano l'intera città», è che per diventare ciò che si è si deve correre. Stoccarda, Londra (anche per la passione per la musica: mai come qui, non si vive di solo pane), la Francia alla corte del maestro Michel Roux Jr, poi la Spagna di Ferran Adria, re Mida della cucina molecolare che prima di fare tendenza in mezzo mondo è stato raccontato dai libri di Vasquez Montalban, infine New York e David Bouley, con una batteria di venti cuochi cui dettare ricette e ritmo. Viaggio di andata, poi il ritorno: «Era arrivato il momento – dice Dinato – di realizzare il grande sogno di ogni cuoco, avere il proprio ristorante».

Venerdì sera, esagerando un po', quel sogno si è aperto alla piccola città che lo ospita da tre anni. Nel giardino, di fronte alla cucina tutto vetro del Feva, Nicola ha presentato il suo libro, circondandolo con una serata di piccola degustazione a base di gnocchi, essendo nel frattempo diventato testimonial della «Master Gnocchi Io», azienda locale che in questi anni, come il giovane chef, ha guadagnato consensi e mercati. «Per me la gavetta è iniziata prestissimo, così come la voglia di viaggiare», dice il protagonista della serata. «I mercati ci sono, dove andiamo siamo apprezzati», ripete dal piccolo palco a tratti bagnato da una pioggerellina che, guarda caso, fa molto Londra, Adriano Bianco, titolare della «Master». Ultima portata

della serata un video, «Oltre il piatto». «E' un'idea – dice lo chef – che nasce per invitare il pubblico e, spero, anche i clienti, a soffermarsi un po' di più davanti a un piatto di alta cucina». Si assapora con il palato e anche con gli occhi. Gli occhi di un bambino che guarda il mondo e lo trasforma in scienza, arte o, capita, alta cucina.

Renato Piva

stampa | chiudi

LA GUIDA 2014

Club Magnar Ben Il top di Alpe Adria tra ristoranti e vini

La presentazione ufficiale è in calendario il 26 gennaio, al Conè di Conegliano. Ma intanto si può trovare in libreria l'edizione 2014 della Guida Magnar Ben Best Restaurants, Wines & Food of Alpe Adria, che compie 17 anni. Ad un anno dalla maggiore età, la guida curata dal coneglianese Maurizio Potocnik (Club Magnar Ben Editore) in 742 pagine a colori "raccomanda" oltre 400 ristoranti di Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Austria, Slovenia e Croazia con un'appendice nella provincia di Brescia. E ci affianca la selezione dei vini degli

stessi territori (più di 200 recensiti dai degustatori coordinati da Giampietro Comolli). «L'Alpe Adria è terra di rara bellezza, un punto di contatto di varie culture e ricco di unicità enogastronomiche che emergono da secolari incroci culturali, storici, commerciali e biologici» sottolinea Potocnik, secondo cui la ristorazione è uno dei settori sensibili per uscire dalla crisi, un volano necessario per promuovere i territori e sostenere le piccole realtà produttive agroalimentari e vitivinicole, nonché polo di attrazione del turismo di casa ed internazionale. Il valore dei 400 ri-

storanti segnalati è sottolineato dai simboli "piatti" (qualità della cucina) e "bicchieri" (carta dei vini). Ma, come già la scorsa edizione, il team del Magnar Ben ha attribuito i Best of Alpe Adria a 15 chef e ristoranti divisi in varie categorie: Corrado Fasolato (Schio) e Gianni Bonaccorsi (Venezia) per la cucina creativa; Le Marcandole



(Salgareda) miglior cucina di mare; Zum Baren (Carinzia) e Locanda San Lorenzo (Puos d'Alpago) per i ristoranti di terra; migliori tavola di locanda L'Artigliere di Davide Botta (Isola della Scala) e Devetak (San Michele Carso); Orso Grigio (Trentino) per i ristoranti d'albergo; Ai Cacciatori (Pordenone) miglior trattoria; la vene-

ziana "Da Paeto" vince tra le osterie. Premio al ristorante innovativo Officina Cucina di Andrea Mainardi (Brescia), mentre miglior ristorante emergente è il Feva di Nicola Dinato (Castelfranco). Nella categoria ristorante biologico il "The Best" va allo sloveno Kristof della famiglia Bolka. Premi alla carriera nella ristorazione a

Giorgio Suraci (Al Lido di Trieste) e alla famiglia Pasquali di Valeggio sul Mincio (Vr). Nella selezione dei vini il premio alla carriera va al re dello spumante trentino Franco Lunelli, produttore del Ferrari. E tra i vini si sono messi in luce i trevigiani Vigneto Giardino Rive Colbertaldo Dry Valdobbiadene Docg di Adami, il Raboso Passito di Bonotto delle Tezze e il Valdobbiadene Girardi Brut Grand Cuvée. Novità di questa edizione della guida il riconoscimento "piatto dell'anno": il branzino in crosta di pane aromatizzato alle erbe del restaurant Badi in Istria.

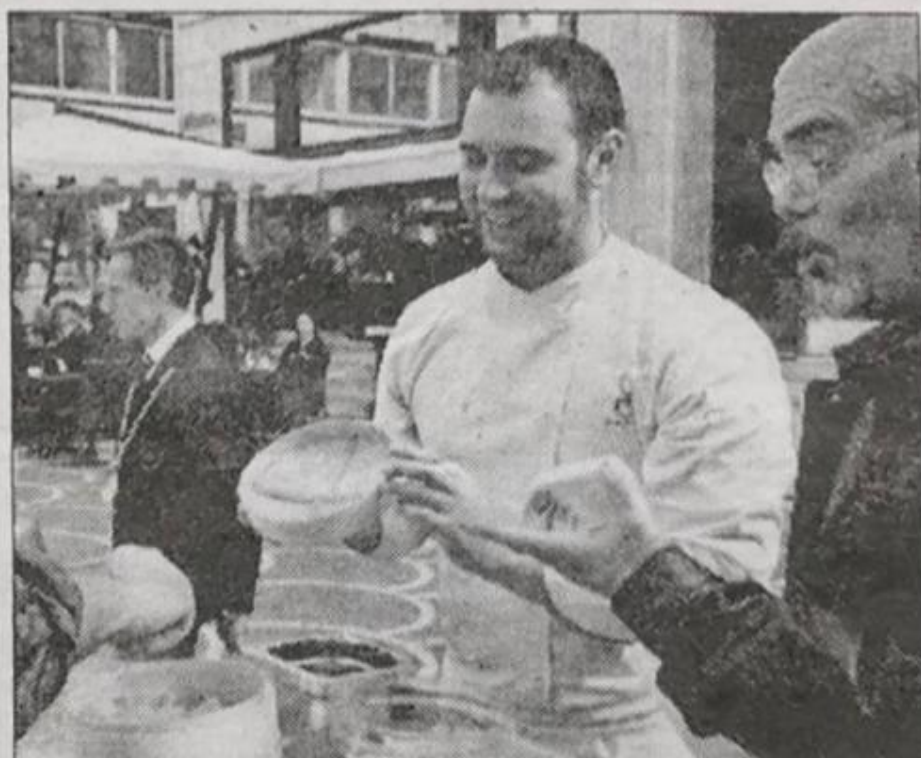
La guida è distribuita in Italia e nei paesi dell'Alpe Adria a 23,00 euro. Informazioni: www.magnarben.it.

Primo maggio al Castello Il meglio dell'Alpe Adria

A Cison di Valmarino, dalle 11 al tramonto, sfilata di chef da Veneto e Friuli Venezia Giulia e di vini sloveni, croati e austriaci nella magia di Castelbrando

sovino) Cristiana Sparvoli presenterà un "talk show" con il suo ultimo libro "Radicchi Stellari", presenti sei dei nove chef veneti e friulani (tra cui Corrado Fasolato, Nicola Dinato, Renzo Dal Farra) protagonisti del progetto editoriale.

Alle 20.30, la Gran Cena di Gala, con la partecipazione del ristorante Al Bagatto (Trieste) di Roberto Marussi, dello chef emergente trevigiano Davide Croce, cuoco della famiglia Benetton a Villa Minelli (già campione di basket passato con successo ai fornelli, e in procinto di aprire il ristorante "Terzo Cielo" a Treviso) e di Marco Buosi, chef di Castelbrando-



MAGIA

In alto Castelbrando. Qui sopra Nicola Dinato

Sansovino, condotto da patron Tonino Palazzi. Chiuderà il menu la torta realizzata in esclusiva dal pasticcere Antonio Follador di Pordenone, maestro di Cake Design.

Best of Alpe Adria" è stato organizzato in collaborazione con Castelbrando Hotel spa & Wellness e Antonio Palazzi Ristorazione e Catering.

La cena di gala è aperta al pubblico su prenotazione (50 euro vini inclusi). L'ingresso alle degustazioni costa 10 euro. Informazioni e prenotazioni: Club magnar Ben 0438 21574 www.magnarben.it; Castelbrando 0438 976720 www.castelbrando.it.

Un concentrato di chef (tra cui noti stellati) di Veneto e Friuli Venezia Giulia, affiancati da una rappresentanza significativa di aziende vinicole selezionate dal Club Magnar Ben, che giovedì 1. maggio a Cison di Valmarino (eletto tra i borghi più belli d'Italia) organizza il secondo meeting enogastronomico "Best of Alpe Adria", organizzato dall'Associazione Culturale Club Magnar Ben guidata dall'editore coneglianese Maurizio Potocnik.

Sfilerà a Castelbrando una "summa" di ristorazione, cucine, cuochi, vini e prodotti artigianali della macroregione europea composta da Italia, Austria, Slovenia e Croazia e già selezionati nella guida 2014 del club.

Dalle 11 alle 19 saranno aperti alle degustazioni 50 banchi d'assaggio con piatti di ristoranti, vini abbinati e prodotti alimentari provenienti da Franciacorta, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Slovenia, Istria, Carinzia e Stiria.

Il pianeta vino sarà raccontato da 100 etichette delle stesse regioni; un'area sarà dedicata esclusivamente ai vini naturali che fermentano sui propri lieviti ed un corner avrà come tema il Raboso Piave ed i suoi produttori, trampolino di lancio per un tour che verrà realizzato nel 2015, in occasione del centenario della Grande Guerra.

Spazio "privé" anche per i bambini, che potranno realizzare assieme al maestro pasticcere Antonio Follador dolcetti in pasta di zucchero utilizzando la tecnica del "Cake Design". Best of Alpe Adria avrà come cornice il campiello interno al castello, in cui si ascolterà anche musica jazz.

Alle 17 nel Salone Teatro Sansovino saranno consegnati da Maurizio Potocnik, Cristiana Sparvoli, Francesco Lazzarini e Giampietro Comolli i 29 Awards Internazionali Best of Alpe Adria 2014 che premiano chef, ristoranti e vini ritenuti migliori dal team della guida. Tra gli ospiti è atteso Franco Lunelli, patron della storica maison trentina Ferrari, che riceverà il premio alla carriera.

Durante la cerimonia saranno consegnati anche gli attestati ai sei ristoratori che hanno contribuito al successo del libro "Il pesce Povero diventa Chic" al Gourmand Cookbook Award come miglior libro Italiano di cucina mediterranea. Inoltre alle 16 (nel Salone San-

La Tavola di Enzo Vizzari

UN CUOCO DA LEGGERE

A CASTELFRANCO VENETO, NICOLA DINATO OMAGGIA I PROPRI MAESTRI, PROTAGONISTI DEL SUO ROMANZO AUTOBIOGRAFICO

È un cuoco che scrive bene o è uno scrittore che sa cucinare? Buona la prima. Nicola Dinato, 32 anni, padovano, è e sarà cuoco per sempre, come d'altronde aveva deciso all'età di otto anni. E però ha già pubblicato in e-book un piacevolissimo romanzo autobiografico ("Vita da cuoco", www.lacasebooks.com, 2,99 euro) nel quale non compare, per fortuna, una sola ricetta, bensì viene raccontata la breve ma intensa storia di un giovane cuoco vocato e realizzato. Scorrono nelle pagine, sotto nomi di fantasia che non è difficile decrittare, i ristoranti e i cuochi che hanno segnato la carriera di Nicola: Alberico Penati e Michel Roux a Londra, Alain Ducasse a Montecarlo, Ferran Adrià a Roses, David Bouley a New York... Sino a due anni fa, quando a Castelfranco Veneto, a poche decine di metri dal castello medievale, Nicola ed Elodie, sua moglie, francese, aprono la Feva (dal nome di un'ava di Nicola): bello, elegante, moderno col cuore antico, nella barchessa di una splendida villa. Cucina a vista all'ingresso, piccolo dehors adiacente alla cucina, sala al primo piano, minimal ma di tono. Se il libro merita di essere letto, la cucina è senz'altro da provare, perché Nicola dai maestri ha imparato la lezione per poi costruire una linea tutta sua di cucina: "creativa", aperta, attenta alla storia e ai sapori della Marca Trevigiana, ma senza tabù nell'impiego e nell'accostamento di tecniche e prodotti d'altrove. Nel menu



"Corpo" (a soli 25 euro) ci sono piatti più tosti, come le variazioni sul baccalà mantecato e il pollo arrosto. Più audace il menu "Anima" (40 euro), dove figurano "un'interpretazione di vitello tonnato" (che per la verità non lascia il segno) e l'ottimo risotto al Prosecco, timo e ostrica. Dà meglio un'idea

delle idee dello chef il menu "Mente" (60 euro), che allinea tra gli altri piatti i cappelletti alle olive nere in guazzetto di "go", le "Thaitelle" al nero di seppia e latte di cocco, il pesce del giorno, per esempio un trancio d'ombrina di freschezza e cottura esemplare con purea di zucchine grigliate, orzotto ai capperi e "bevarasse". Il neo in una cucina tanto godibile? Qua e là un'erba, una spezia o un tocco di salsa sono di troppo e si scontrano anziché sposarsi con gli altri ingredienti. Nicola, la prego, "tolga".

Feva Ristorante
Castelfranco Veneto (Tv)
Borgo Treviso 62, tel. 0423.197565
Chiuso lunedì
www.fevaristorante.it
guide@espressoedit.it

RISTORANTE FEVA. A SINISTRA: NICOLA DINATO E SUA MOGLIE ELODIE. NELL'ALTRA PAGINA: SPIAGGIA SUL FIUME SOMME; I GIOVANI DEL RISTORANTE "SPAZIO" DI RIVISONDOLI; ISOLA HVAR IN CROAZIA

Altre tavole

CASA D Bracciano (Roma)
Piazza Roma 18, tel. 06.99802615
Aperto la sera, chiuso lunedì

L'ambiente raccolto, la discrezione di un padrone di casa di grande esperienza, l'aperitivo in grotta, introducono a una cucina garbata e sincera, che punta sul pesce di mare e di lago, con pasta e pani fatti in casa. Cantina essenziale e conto lieve: sui 35 euro.

TRATTORIA DEL CROCIFISSO Noto (Sr)
Via Principe Umberto 46

tel. 0931.571151, chiuso mercoledì
Piatti di terra e di mare in questo locale sempre affidabile. Da assaggiare l'arancino di melanzane e caciocavallo ragusano, i saporiti ravioli di ricotta al sugo di maiale e il tonno con cipollata. Al dessert, biancomangiare di mandorle. Ampia scelta di vini siciliani. Conto sui 40 euro.