



Rombo alla Clooney

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Tranci di rombo con pelle 480 g, Vodka 70 ml, Salicornia 200 g, Prosecco brut 200 ml, Olio extravergine d'oliva q.b., Lamponi 50 g, Succo di limone q.b., Sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Mettere un filo d'olio extravergine d'oliva in una padella e scaldarlo. Adagiare i tranci di rombo con la pelle rivolta verso il basso e rosolare senza girarli. Salare leggermente. Versare la vodka nella padella e fiammeggiare con attenzione per far evaporare l'alcol. Unire il Prosecco, coprire e cuocere per circa 3 minuti. Togliere il coperchio e proseguire la cottura finché il liquido sarà quasi del tutto evaporato, aggiungendo un filo di olio EVO. Nel frattempo, sbollentare la salicornia per 30 secondi in acqua non salata. Scolarla, raffreddarla in acqua e ghiaccio, poi asciugarla delicatamente. Condirirla con un filo d'olio extravergine. Frullare i lamponi con qualche goccia di succo di limone e passare al setaccio per ottenere una salsa liscia.

IMPIATTAMENTO:

Disporre la salicornia formando una linea al centro del piatto. Adagiarvi sopra due trancetti di rombo, uno dalla parte della pelle e l'altro dalla parte della carne. Completare con piccoli punti di salsa ai lamponi.

(Versione da replicare in casa senza salsa al limone e aria al Prosecco, per le quali sono necessarie attrezzature da cucina professionale).



Lo chef Vettorello con George Clooney alla Mostra: per l'attore ha creato il "Rombo alla Clooney" che, approvatissimo da George, è poi entrato nel menu del suo ristorante presso l'hotel Villa Soligo a Farra di Soligo (Treviso).

AL TIMONE GASTRONOMICO DELLA MOSTRA DEL CINEMA, LO CHEF TREVIGIANO HA ATTOVAGLIATO CLOONEY, MADONNA «SCAVALCANDO IL SUO ASSAGGIATORE PERSONALE», LADY GAGA, JACOB ELORDI «CHE ASPETTO DI NUOVO CON MOECHE E PROSECCO». E CI SVELA IN ANTEPRIMA CHE COSA SERVIRÀ A JULIA ROBERTS

Maria Giulia Comolli

DVENEZIA - AGOSTO al 2010 lo chef trevigiano Tino Vettorello è il regista gastronomico della Mostra di Venezia, durante la quale crea le ricette per le star alla Terrazza della Biennale, oltre ad aver attovagliato mezza Hollywood ad alcune edizioni dei festival di Cannes e Berlino e nei suoi vari ristoranti (Tino >>>

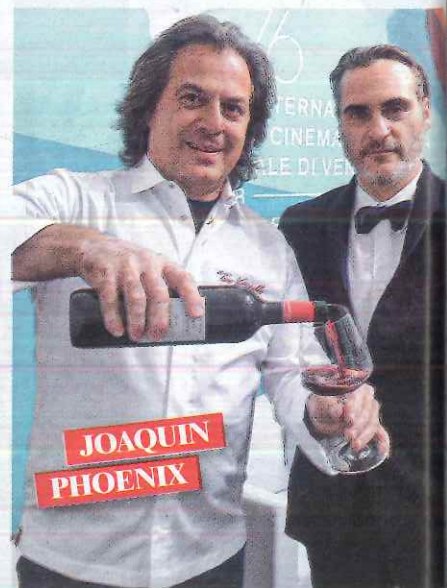


LADY GAGA



Venezia. Tino Vettorello con alcune delle star che hanno gustato i suoi piatti alla Mostra del cinema: Monica Bellucci, a sin. Lady Gaga a cui ho fatto provare la burrata e a ds. Joaquin Phoenix che mangia poco e leggero da quando ha perso tanti chili per "Joker".

MONICA BELLUCCI



JOAQUIN PHOENIX

Solo su
Chi



*Mostra del
cinema di*
VENEZIA

Venezia. Lo chef
Tino Vettorello, 63
anni, all'interno del-
la Terrazza Biennale
in cui dal 2010 cura
la ristorazione Vip
della Mostra del ci-
nema. Fanno capo a
lui anche i menu del
Palazzo del Casinò.

Tino **VETTORELLO**

**DOPO IL RED
CARPET? TUTTI
A CENA DA ME**

>>> Jesolo, Tino Gourmet a Farra di Soligo e Osteria Veneta a Klagenfurt) in qualità di ambasciatore della cucina veneta. Chi più di lui, con la Mostra pronta ad aprire le porte a un carosello di star, può raccontarci tutto ciò che, durante la kermesse, sfila dal tappeto rosso alla tavola del suo ristorante. Nel quale ha creato un piatto per George Clooney, preparato la pasta fresca con Jude Law, fatto scoprire i pomodori ciliegini gialli ad Adam Driver. Mentre li aspetta di nuovo nei prossimi giorni, rifinisce una ricetta per l'esigentissima Julia Roberts. Perché, attenzione, non è che lui genericamente intitoli un piatto a una celeb, lui realizza il piatto che quella celeb mangerà. Come in un film: gli ingredienti sono il cast, la ricetta è la sceneggiatura. Ma per il film perfetto vanno considerati gusti, manie e fobie di gente abituata ad avere tutto e solo ciò che vuole («Del resto» osserva «questi dopo Venezia vanno a vincere un Oscar»).

D. Chef, che cosa bolle in pentola per Julia Roberts?

R. «Guardando il suo sorriso ho capito che lì c'è tutto quello che vorrei portare in un piatto e se il mio ospite ha quel tipo di espressione è il top del top. *Eat, Love, Julia* (dal film *Mangia, prega, ama*) è fatto da bottoni di rapa rossa ripieni di baccalà mantecato, specchio di piselli e menta, Morlacco del Grappa, peperone rosso ed erbe aromatiche».

D. C'è un'idea di tricolore, e ne capiamo la ragione. Ma come sa se gli ingredienti saranno graditi alla diva Julia?

R. «Sa, noi in cucina facciamo la stessa cosa che fate voi giornalisti prima delle interviste: di un personaggio dobbiamo sapere tutto... anche se poi non possiamo dire tutto! Ci sono contatti preventivi con gli staff, in alcuni casi più soft e in altri più consistenti, per avere prima di tutto indicazioni su eventuali intolleranze, poi su idiosincra-



Venezia. Lo chef Tino Vettorello con Meryl Streep «per la quale ho preparato carota affumicata con crumble di olive». A ds. con Brad Pitt nel 2024: «Per lui ho preparato una pasta, ma non più di 60 grammi: tutte le star mangiano poco, per questo sono più magri di me!». Sotto, con Michael Caine a cui preparò carpaccio di branzino e con Spike Lee «che voleva la pizza ma apprezzò anche il mio risotto con canestrelli di Caorle e fasolari di Chioggia».

MERYL STREEP



MICHAEL CAINE



SPIKE LEE

sie e preferenze, così come mi comunicano con precisione l'orario di arrivo, perché è molto diverso il menu per un pranzo leggero o una cena dopo la premiare. Diciamo che devo essere bravo ad ascoltarli e bravo ad andare poi per la mia strada».

D. Con le verdure si va sul sicuro, considerata la percentuale di vegetariani e vegani, ma lei ci ha messo anche baccalà e un formaggio, il Morlacco del Grappa. Sapeva di poter osare proteine animali e latticini?

tartare di carne nel piatto di un vegetariano, o userei l'aglio, bandito per tutti. Ma anche quando ho le istruzioni più dettagliate e severe qualcosina la faccio di testa mia. Adam Driver, che aspetto anche quest'anno, aveva fatto chiedere semplici spaghetti al pomodoro. Si aspettava il consueto rosso, invece io gli ho messo tre varietà di pomodoro, tra cui il nostro Nasone del Cavallino e un ciliegino giallo che lo ha sorpreso. Jacob Elordi invece ha sorpreso me, quando ha voluto assaggiare le moeche (prelibati

granchi verdi in muta, perciò morbidissimi, unici al mondo, ndr), ha ordinato un Prosecco e ha detto: «Un'esperienza che ti resta impressa per sempre».

D. Come è nato il *Rombo alla Clooney*?

R. «Con George ho familiarità da anni, c'è un rapporto di abbracci e risate. Il suo piatto

R. «Se li ho messi è così! Per esempio per Lady Gaga avevo l'indicazione di piatti vegetali, ma so che ci sono vegetariani che fanno qualche eccezione, così le ho fatto provare *Viaggio al Sud*, creazione superlight che però prevedeva anche la burrata. L'ha mangiata. Con gusto. Certo che mai aggiungerei una

Ad Adam Driver ho fatto scoprire tre tipi di pomodori

**BRAD
PITT**



che a lei, portato dai suoi assistenti. Io preparo la mia cucina, con le mie mani, e mi rifiuto di stare a distanza. La guardo, lei mi guarda. Alla fine dice solo: "Venga pure". E il mio salmone affumicato con legno di ciliegio e concassé di verdure glielo servo io».

D. Altri capricci da star?

R. «Più che altro capricci da entourage. 2015, arriva Vasco Rossi (alla Mostra per il film *Il decalogo di Vasco*, ndr). Avevo ideato per lui il piatto *Orata spericolata*, ma prima dell'arrivo il suo staff mi aveva letteralmente massacrato, lui non può mangiare questo, non mangia quello... Allora io, guardate bene le intolleranze, lavoro. Poi lo accolgo sulla porta e lui mi dice: "Cos'è questa storia dell'orata spericolata, è vero o è una bufala?". E io: "È talmente una bufala che te l'ho cucinata, a modo mio e stasera te la mangi tranquillamente". Lui risponde: "E io sono venuto qua per questo". Per citare una sua hit: fu un splendida serata!».

©Riproduzione riservata

l'ho creato nel 2014».

D. L'anno in cui a Venezia sposò Amal Alamuddin.

R. «Ma io lo conoscevo da molto prima, quando era ancora insieme alla fidanzata italiana».

D. Elisabetta Canalis.

R. «Quante belle risate si sono fatti insieme a tavola!».

D. Nel rombo di George c'è la salicornia, l'asparago di mare, mentre Amal risulta appassionata dell'alga spirulina. Non le hanno chiesto di modificare la ricetta?

R. «In realtà lui, come altre star, viene da me in genere prima delle proiezioni, quindi senza partner con cui fa il red carpet. Più facilmente gli attori vengono con l'entourage. E c'è

chi ne ha di enormi. Parliamo di Madonna. Anno 2011. Arriva con uno staff smisurato e dopo una macchina preparatoria colossale.

Mi comunicano la sua dieta e aggiungono che a lei non ci si può avvicinare, che ha anche un assaggiatore personale e il piatto deve arrivare a lui prima

**Nel 2015
lo staff di
Vasco mi fece
impazzire**



Eat, Love, JULIA

Julia Roberts è la star più attesa quest'anno a Venezia perché ci viene per la prima volta, con il film "After the Hunt" di Luca Guadagnino. Per lei lo chef Vettorello ha ideato "Eat, Love, Julia" (sopra, e qui a lato il bozzetto): bottoni di rapa rossa ripieni di baccalà mantecato, specchio di piselli e menta, Morlacco del Grappa, peperone rosso ed erbe aromatiche.

