

**Il gusto va
in scena
a Venezia**

Dal 3 al 5 marzo al Molino Stucky sulla Giudecca a Venezia si terrà la manifestazione "Gusto in scena": l'enogastronomia che diventa spettacolo con l'incontro di grandi chef e grandi vini.
www.gustoin scena.it



PERSONAGGI DI GUSTO. Al pepe, alle rose, con mille altri ingredienti: Diana è "Coffeeman", l'uomo che inventa meravigliose bevande

Il mondo di Ettore: una tazza di caffè

I suoi cappuccini, le cioccolate, i cocktail hanno fatto il giro del globo incantando sceicchi e vip; il bacio della Ferilli

Chiara Tajoli

Bere un cappuccino cremoso a San Salvador? Sorseggiare un espresso «dei nostri» ad Abu Dhabi? È meno difficile di quanto si pensi. Il merito è di un barman veronese, Ettore Diana, 53 anni, che da anni esporta le specialità italiane. Le classiche, ma anche quelle di sua invenzione, dal caffè al pepe, ideato 25 anni fa, passando per l'Eroticus caffè e per il caffè alle rose, per finire con il cappuccino che si mangia (brevettato nel 2003) e con i cocktail "Fino all'ultimo respiro", mix di rum, liquore al cioccolato, panna e caffè, e "Liliana", in cui la birra viene abbinata alla menta. Creazioni che entusiasmano i barman stranieri che fanno a gara per partecipare ai suoi corsi, organizzati in Israele, Salvador, Emirati Arabi, Usa, Egitto e Giordania. Un successo che divide Diana, noto in Italia per aver partecipato a diverse trasmissioni tivù (Uno Mattina, Scommettiamo che? Buona Domenica, Mauri-



Ettore Diana tra le sue creazioni FOTO MARCHIORI (immagini scattate nell'Amnesia Café di Verona)

zio Costanzo Show, Soliti Ignoti) grazie ai suoi record, entrati nel Guinness dei primati: quello per il caffè, il cappuccino, il tè e il cocktail più grandi del mondo. «Presto mi cimenterò con una maxi tisana», annuncia il barman. Chi assaggerà il tisanone potrà fare un'offerta

che andrà in beneficenza. Ma Diana si diverte a creare anche altri eventi. Ha appena organizzato il Trofeo Luigi De Magistris, gara nazionale di cocktail dai nomi legati all'inchiesta Why Not: da No Mastella, no party a Il Proдино.

Così come nel 1992 ideò il trofeo in onore di Di Pietro in cui gareggiarono specialità come Fondi neri, Venga a prendere un caffè a San Vittore, Menta, menta pure. Oltre all'ironia e alla sfida, Diana ama la poesia. Lo si deduce dai nomi dei suoi cocktail (Dove finisce il cielo, Metti che una sera compaia un angelo, dedicato a Sabrina Ferilli che lo ringraziò con un ba-

cio per la «dedica», Vorrei fermare il tuo sorriso), le cui ricette -157, 117 delle quali al caffè- sono raccolte nel libro "Ci vuole cuore nel caffè". «La poesia fa parte di me», spiega il barman, autore di un libro in versi. «Al caffè non rinuncierei mai. Ogni mattina ne bevo uno, sempre ad occhi chiusi, e dopo pochi minuti un altro. È un piacere unico. Non a caso il mio primo cocktail, "Dimmi di sì", creato a 14 anni, era al caffè. L'avevo dedicato a una ragazza. La maggiore soddisfazione? Vedere le persone mettere di nascosto il dito nel balloon per recuperare le ultime gocce dei miei cocktail». ↓



La mia filosofia? Se vuoi gustare un vero piacere conceditelo raro

Ettore Diana,
BARMAN E SCRITTORE

ACURA DI MORELLO
PECCHIOLI

morello.pecchioli@arena.it

**VIAGGIO
NEI GOLOSI
GIACIMENTI
DEL SAPORE**

**IL PIATTO VERDE
A RIOLO TERME**

La rassegna gastronomica "Il piatto verde" di Riolo Terme (Ra) è dedicata alle "Erbe da sogno". È previsto un concorso aperto al pubblico per la migliore ricetta realizzata con erbe aromatiche. Il termine d'invio è il 26 marzo. Info: 0546.71044

Il cappuccino rosa è una favola da mangiare

Versare in un sifone da mezzo litro 500 millilitri di panna o crema vegetale a lunga conservazione. Aggiungere 80 millilitri di concentrato di cappuccino rosa che si mangia e chiudere il sifone. Agitare otto-dieci volte, inserire una bomboletta di gas nel sifone, agitare ancora. A questo punto il prodotto è pronto e il sifone va tenuto in frigo. Al momento di servire mettere una dose abbondante di crema di cappuccino rosa in una tazza di vetro, aggiungere un espresso caldo e decorare con un biscotto cioccolato cream. «Il cappuccino che si mangia è nato dopo sei mesi di



Il cappuccino rosa

continue sperimentazione», racconta il barman Ettore Diana. «L'ho anche presentato alla trasmissione "Uno mattina". Ho voluto dare un'immagine nuova al cappuccino, trasformandolo in un dessert. Piace molto alle donne, ma anche ai bambini, affascinati dal suo colore».

E servito nel peperone è sciccheria per pochi

Bere un cappuccino servito in un peperone è un'esperienza incredibile, che pochi possono vantarsi di aver fatto. Il cappuccino al peperone giallo, da alternare a quello al peperone rosso, è una ricetta che non potrà non sorprendere per la particolarità della «tazza» e per il sapore nuovo che incuriosisce il palato.

Ecco la ricetta: tagliate la calotta del peperone, togliete i semi e asciugate l'interno, assorbendo il succo con un tovagliolo. A questo punto versate nell'ortaggio la crema di caffè, che nel frattempo avrete preparato, e colmate con la crema di



Il cappuccino nel peperone

latte. «È un gusto assolutamente da scoprire», commenta il barman Ettore Diana. «Tutto è abbinabile, basta rispettare un'unica regola: creare un nuovo piacere per il palato». Informazioni sul sito www.ettorediana.com.

B Hostaria la Botéga

di RONCONI NICOLA

**SABATO 8 MARZO FESTA DELLA DONNA
SERATA CON MUSICA DAL VIVO**

VASTA SCELTA DI BIRRE ALLA SPINA

Piazza Garibaldi, 10 Prun (Vr) Tel. 347 7899702

TURATO

Adriano Paola e Cristiano

Augura Buon S. Valentino alla Gentile Clientela

Vendita vini, latte, acque minerali
(Boario - Recoaro - Pejo)

Ingresso e dettaglio
Bombole di gas uso civile e gas tecnici
CONSEGNA A DOMICILIO

**RIVENDITORE
AUTORIZZATO
AGIP GAS**

**RIVENDITORE
AUTORIZZATO
BOMBOLE
BUTAN GAS**

**RIVENDITORE
AUTORIZZATO
LIQUI GAS**

Nogara (VR) • Via PIOPPONE, 2 • TEL. 044.288.189

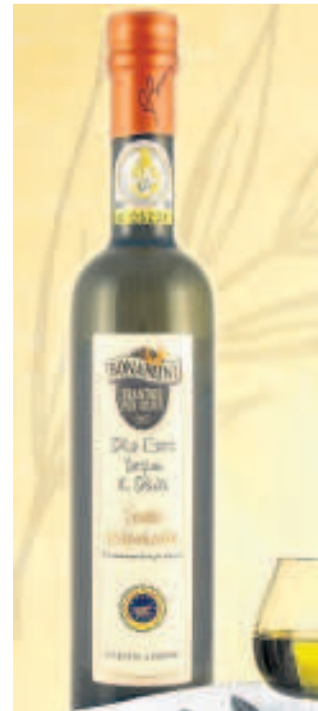
RICONOSCIMENTI. Guida "Extravergini 2008"

Bonamini al top degli oli fruttati

Floreale al naso, fruttato dolce in bocca è ideale, crudo, sui piatti di pesce e sulle carni bianche

Olio veronese al top. L'olio di oliva extravergine Veneto Valpolicella Dop del frantoio Bonamini è stato giudicato dalla guida "L'Extravergine 2008", il miglior olio extravergine di oliva Dop, nella categoria fruttato leggero. La guida, edita da Cucina & Vini e curata da Marco Oreggia, recensisce oli di tutto il mondo. Alla selezione hanno partecipato più di 3000 campioni di 34 Paesi del mondo.

L'extravergine prodotto da Giancarlo Bonamini è prodotto con le varietà Favarol e Grignano in Val d'Illasi. Spremuta a freddo si presenta di un bel giallo dorato intenso con guizzi verdognoli. Al naso offre un delicato profumo di erba fresca, si avvertono le note floreali, la lavanda soprattutto, e il carciofo. Il sapore è di un buon fruttato dolce, delicato, «con toni di verdure di campo e note balsamiche di men-



La bottiglia dell'olio Bonamini

ta, salvia e rosmarino», scrive la guida. È un extravergine ideale, crudo, per piatti di pesce, zuppe d'orzo, carni bianche. www.oliobonamini.com • L.B.

EVENTI. Duemilavini

Ais presenta
i "Grappoli"
premiati



Dino Marchi, delegato Ais veneto

I migliori vini di Veneto, Trentino e Alto Adige saranno protagonisti sabato (dalle 10 alle 20) al palazzo della Gran Guardia a Verona. L'evento, s'intitola "I Grappoli" ed è organizzato dall'Associazione italiana sommelier del Veneto (Ais) il cui presidente è Dino Marchi. I produttori premiati nella guida "Duemilavini 2008" (con il simbolo dei Grappoli, appunto) presenteranno i loro vini. Sarà inoltre eletto il sommelier del Veneto 2008. Sono previste degustazioni guidate. ↓

PAROLE DA BERE

Il vino veneto
raccontato
in un libro



La copertina del libro

S'intitola "Il Veneto noialtri e il vino" un bellissimo volume che racconta l'anima vitivinicola della regione attraverso un viaggio nelle realtà enologiche della regione: da una parte gli industriali del vino e delle grandi cantine sociali e dall'altra i vignaioli. L'autore è Andrea Zanfi, le splendide immagini sono di Giò Martorana, l'editore è Carlo Cambi. Ricchissimo di fotografie, il libro mostra i produttori, le loro cantine, le bottiglie importanti, la storia e i filari di vigneti. Ogni zona è raccontata tramite i protagonisti. E così il futuro della viticoltura e del vino del Veneto è visto attraverso la parola di produttori ed enologi. • L.B.