Vittorio Valenta, con il formaggio ho conquistato la Regina Elisabetta

vittoria-valenta-cde670a2

Ex perito magliere ed ex musicista (diplomato in flauto e arpa al Conservatorio), **Vittorio Valenta** si è meritato l'epiteto di "Salumiere Matto". Dal 2005, infatti, lo si trova tutti i giorni al suo **Banco 29 del Mercato Coperto di Novara**, dove appiccica sui pacchetti di salumi e formaggi citazioni dei classici commentati nel segno dal paradosso, i piccikini. Autore del monologo **CIBI diVERSI**, tiene anche lezioni monografiche e laboratori su musica e letteratura nelle scuole elementari e medie, nonché conferenze sul marketing e sulla comunicazione in scuole superiori, università e aziende.

Parliamo della clientela: rispetto a 11 anni fa, com'è cambiata?
Oggi la clientela è più cosciente dell'importanza di mangiare sano e di qualità. Il motto comune è diventato meglio poco ma buono. Riceviamo quindi clienti sempre più competenti e curiosi di sperimentare nuovi prodotti nel segno dell'eccellenza e dell'assoluta tracciabilità.

Come ti spieghi questa maggiore attenzione alla qualità del cibo?
Merito dei piccikini, della fondazione Slow Food, di Sol & Agrifood (il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di qualità di Verona) e dei media, che hanno dedicato molto spazio a questi argomenti e hanno sensibilizzato il pubblico sul valore dei prodotti DOP, IGP e STG.



Lo stesso discorso vale per i ristoratori?
Senza dubbio, tra i miei clienti sono numerosi i ristoratori che acquistano formaggi speciali per la loro clientela. Gli chef sentono l'esigenza di offrire prodotti speciali e particolari.**Dopo aver portato il monologo CIBI diVERSI tornerai a teatro?**
Senza dubbio. Dovete sapere che scrivo sempre i piccikini e che, oltre ad abbinarli a salumi e formaggi, a volte li "porto" in scena in serata di meta teatro. A settembre, per esempio, avrò delle serate/evento su Shakespeare e il cibo. Il calendario aggiornato è disponibile sulla pagina ***Facebook***

CIBI diVERSI.

Da anni ormai sei in contatto epistolare con la Regina Elisabetta. Come è nata la vostra corrispondenza?
Nonostante non sia monarchico, la Regina Elisabetta è un'icona indiscutibile. L'idea di contattarla è nata nel 2009, quando ho scoperto che Geoffrey Chaucer nei racconti di Canterbury aveva citato e tradotto niente meno che Dante. Per me, è stata una sorpresa piacevolissima. Mi colpiva l'idea che nel 1400 in Inghilterra si potesse conoscere Dante e così decisi di informare la Regina Elisabetta. Le ho inviato una piccola Divina Commedia in miniatura, sottolineando che ci univa l'amore per l'arte e la cultura. La risposta è arrivata dopo pochi giorni. Da allora siamo in contatto epistolare. Di recente, per esempio, le ho mandato una forma di Montebero, un formaggio che amavo Leonardo, di cui la Regina Elisabetta ha diversi disegni.**A proposito di formaggi, che cosa dovrebbero offrire sempre i ristoranti del Nord Italia?**
Un Gorgonzola Dop cremoso, un Castelmagno d'Alpeggio arancione con riflessi marmorei, un Parmigiano e una forma di Montebero stagionata sette anni.

Il bar per te è…?
Sinonimo di caffè. Non lo frequento mai, invece, per l'aperitivo.

I tuoi consigli per i ristoratori?
Cercate il meglio, dovete stupire i vostri clienti anche nella selezione dei formaggi. Puntate su quelli stagionati di alta qualità, che al palato sprigionano anche quattro sapori, come un dipinto antico.

Ti piace cenare al ristorante?
Certo, soprattutto in coppia. Ci si corteggia e si fa l'amore con il cibo.

I tuoi indirizzi del cuore a Novara?
Mi piace la cucina creativa di **Marta Grassi, chef del ristorante Tantris di Novara**. Rustici e classici, ma di alta qualità, sono poi **l'osteria Da Zinzi**, un locale piccolo in pieno centro storico e la **Trattoria dello stadio**.