

Antonia Klugmann e Mariangela Susigan: due grandi personalità della cucina a confronto

Articolo di Christian Frontino

Dalle Alpi... Alle Alpi, ecco dove ci porterà questo viaggio gastronomico tra Piemonte e Friuli Venezia Giulia, nelle case di due grandissime chef, vicine ma separate da centinaia di padani chilometri.

Caluso e Dolegna del Collio, dove starà mai tutta questa vicinanza? Di certo non sulla carta, a meno che anziché a quella geografica non si faccia riferimento a quella dei rispettivi menù.

Ma andiamo con ordine, visto che non puoi sederti a tavola se prima non entri nel ristorante.

Facciamo allora le presentazioni partendo dal Canavese, dove, in una casa dell'Ottocento, non troppo lontano dai filari di erbaluce, si trova il Gardenia, realtà dai trascorsi pluridecennali sempre segnati dai sapori e dai profumi costruiti ad arte da Mariangela Susigan.

Tra basi gastronomiche piemontesi, che emergono in uno dei cavalli di battaglia del locale, il fritto misto, e richiami alla vicina Francia, non mancano sperimentazione e innovazione, elementi di una cucina che sa guardare contemporaneamente al futuro e alle proprie radici.

Fatto quindi un primo carico di gusto non ci resta che costeggiare l'arco alpino fin all'area in cui le cime più aspre si fanno via via più dolci e morbide, declinando nelle colline del Goriziano. Qui, in un cascinale tra vigneti di ribolla e malvasia istriana, ha sede l'Argine a Vencò, regno culinario di Antonia Klugmann.

Personaggio già noto per la sua partecipazione come giudice alla settima stagione di Masterchef Italia (dove il montaggio e le scelte autoriali non le hanno reso giustizia, cucendole addosso una personalità distante da quella reale, ndr), la chef, cortese e appassionata, non si risparmia nei rimandi alla tradizione friulana e triestina, carpitì e rielaborati secondo il suo genio.

Ritorniamo allora alla domanda di partenza, tenendo presente che il punto di incontro tra Susigan e Klugmann non si limita alla sola abilità tra pentole, mestoli e coltelli o a una creatività tale da sorprendere il palato appagando al contempo anche gli altri sensi.

In primo luogo, infatti, entrambe lavorano "nel verde", dal momento in cui tra i pilastri delle rispettive filosofie gastronomiche figura la sostenibilità, intesa sia come riduzione degli sprechi, sia come stagionalità delle materie prime.

Nobilitazione del quinto quarto, uso degli scarti vegetali o scelta oculata dei prodotti non sono che esempi basilari di tale approccio (del resto, le fragole non sono molto più buone a giugno che a dicembre?).

Non da meno, bisogna considerare anche un altro fattore di congiunzione, riassumibile in un eccellente utilizzo delle erbe aromatiche, dalle più semplici alle meno conosciute, dal timo alla menta, dall'acetosa alla pimpinella, erbe che spesso e volentieri sono coltivate negli orti del Gardenia e dell'Argine, insieme a verdura e frutta.

Tanta teoria, ovviamente, ha il suo riscontro anche nella pratica, riflettendosi in carta e in degustazione tanto nella realtà piemontese quanto in quella friulana.

Eccoci allora di fronte alla “Cruda di fassona piemontese, maionese di levistico, rabarbaro, ribes nero e oxalis” di Mariangela Susigan, con carne locale abbinata alla perfezione alle erbe (il levistico richiama il sapore del sedano, mentre l’oxalis appartiene a una famiglia di piante di cui fa parte anche il trifoglio), o alla “Fragola in umido” di Antonia Klugmann, antipasto agrodolce ma anche speziato nei suoi sentori erbacei e complessi.

Qualche altro piatto? Alterniamo “Spigola, porcini, salsa di scarola, vongole e limone salato” a “Ravioli ripieni di bollito di lingua, sambuco e maionese al dragoncello”, o ancora, per qualcosa di dolce, “Torta di nocciole con zabaione al passito di Caluso” a “Fiori d’acacia e crema chantilly”. Sebbene con qualche contaminazione, ricompaiono le componenti aromatiche vegetali ma anche la frattaglia, così come i classici della pasticceria.

Tra evergreen e portate stagionali potrei continuare questo elenco ancora a lungo, ma l’acquolina sta iniziando a prevalere sulla lucidità descrittiva, per cui, dopo questa mia rapida infarinatura, per un vero e proprio confronto la cosa migliore è senz’altro far tappa in tutti e due i ristoranti, ne vale assolutamente la pena.

Ristorante Gardenia – Corso Torino 9, Caluso (TO).

L’Argine a Vencò – Località Vencò, Dolegna del Collio (GO).

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 17/10/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/curiosita/antonia-klugmann-e-mariangela-susigan-due-grandi-personalita-della-cucina-a-confronto/17/10/2025/>