

Che non fosse solo una meteora, lo si era già capito l'11 febbraio 2014 dalla consegna a **Riccardo Gaspari** del **premio "Artigiano del Gusto 2014"** al congresso internazionale di cucina d'autore **Identità Golose** a Milano (www.identitagolose.it). E infatti "Riki" il mago dei fornelli del noto agriturismo **El Brite de Larieto** a **Cortina d'Ampezzo**, già segnalato lo scorso anno tra gli chef emergenti del 2014 dal sito *dissapore.com*, è stato inserito anche per il 2015 nel sempre più ristretto elenco – quest'anno non più 8, ma solo 5 i nomi scelti – delle giovani promesse in cucina.

Lo chef ampezzano, ex azzurro della discesa libera, è un esempio di come «rivisitare la tradizione, ma non come fanno tanti dimenticando origini e caratteristiche». Un atteggiamento, quello dello chef Riccardo Gaspari, che si rispecchia nel suo piatto *Tartare di Speck*, realizzato ricorrendo allo speck della casa stagionato 6 mesi – scelto per la sua consistenza piuttosto morbida – e servito con rafano grattugiato, crema di cetrioli e cialda di "puccia", il tipico pane nero con semi di cumino.

Tradizioni e nuove interpretazioni dei prodotti locali più genuini: caratteristiche che inseriscono lo chef di Cortina nel target dei seguaci di **Massimo Bottura**, al quale si ispira.