

TREVISANI

Anno LII - N. 10 ottobre 2025

nel mondo

**EMIGRANTI
OLTRE
L'ATLANTICO**

L'EREDE DI PASIN LA SFIDA DI FRANCESCO BENETTON AMBASCIATORE DELLA NOSTRA CUCINA

di Giancarlo Saran

Quando porti sulle spalle un cognome importante, per un puro caso anagrafico, la sfida può diventare tosta, ma anche divertente, soprattutto come per il nostro Francesco che, da sempre, gira con le pignatte e il passaporto in resta per valorizzare la nostra cucina. "Scusi, ma lei è parente di...?". "No, me papà xe venexian", dell'Arsenale a voler essere precisi. Trevigiano d'adozione il nostro vive in quella Zero Branco che è stata patria di un altro trevigiano international, Giovanni Comisso e, da due anni, è in forze in quella "Alla Pasina" dove ha regnato uno dei più grandi ambasciatori della Marca Gioiosa et amorosa, ovvero il bravo GianCarlo Pasin. Una successione non facile quella del Maestro, chiamato da Bepo Maffioli "AlsaQuerci", per la sua passione di annusare quanto bolliva nelle pentole quando lui le cucine le andava a montare, in locali altrui, e proprio su questa menda il Rotary di Treviso ha istituito il Premio AlsaQuerci volto a premiare i giovani emergenti della cucina locale. Ma torniamo al nostro Francesco. Dopo il diploma al Maffioli di Castelfranco Veneto prende il volo verso locali in cui affinare la sua arte. Passione



Francesco Benetton

che aveva respirato in casa, con le due nonne apprezzate cuoche presso importanti famiglie locali. Maestro che gli ha dato le fondamenta su cui costruire il suo lavoro Michele Nobile, al tempo presso il ristorante dell'Ancora Cortina, uno dei riferimenti sicuri e golosi della regina ampezzana. Dopo Cortina Milano e molti altri luoghi in cui si perfeziona sino ad entrare anche in quelle squadre culinarie che partecipano ai vari eventi atti a promuovere la cucina italiana all'estero. Partecipa a tre edizioni delle Olimpiadi della Cucina a Vienna. Vince un prestigioso riconoscimento a Mosca, nel 2018. Da due anni è lui l'ambasciatore della cucina trevigiana nell'ambito della storica rassegna Alpe-Adria che si svolge ora a Klagenfurt in una golosa sfida tra le cucine venete, friulane, slovene e austriache. Con il suo "padre adottivo", Giancarlo Pasin, si erano conosciuti ad una delle tante manifestazioni per promuovere il radicchio di Treviso. Ma lui, l'AlsaQuerci, lo annusò da subito come

possibile erede posto che, in casa, il figlio Simone si occupava da sempre di sala e cantina.

ALLA PASINA

"Un giorno mi telefona, tieniti libero il 25 aprile, devo parlarti". Era febbraio, che fosse uno scherzo di Carnevale? Due settimane prima lo convoca in casa e, andando subito al sodo come nel suo stile, quattro parole molto chiare e senza possibilità di replica. "Con la mia Teresina festeggiamo i nostri cinquant'anni di matrimonio, ma stavolta voglio starmene tranquillo a tavola, in cucina pensaci tu". Ovviamente il menù già stabilito.

In quel tempo Francesco era impegnato altrove. L'amico Gian verrà a mancare il 1° ottobre del 2022. Pochi mesi dopo l'investitura conseguente. Ora è lui a proseguire la missione, affiancato da una bella squadra, tra cui il bravo Francesco Rorato, da anni nella trincea Pasina. Teresina e Simone ben felici.

PECCATI DI GOLA



CONNUBIO I tortelli di pesce spada e salsa «alla ghiotta»

Il degno erede del regno dei Pasin (e di cognome fa Benetton)

di **GIANCARLO SARAN**

■ Ci sono delle situazioni in cui la vita ti può mettere alla prova con delle sfide in cui devi avere quella giusta dose di ironia e talento per saperle superare e, quindi, percorrere quella strada che ti porta a realizzare i tuoi sogni. Immaginatevi di chiamarvi **Benetton** in terra trevigiana. La prima domanda per chi ti incrocia è scontata: approfondire il grado di parentela. Se rispondi che il padre è veneziano, fughi ogni dubbio. Ma la vera sfida è

un'altra, essere chiamati a proseguire la strada di un grande maestro ai fornelli, il bravo **Giancarlo Pasin**.

Francesco Benetton è un giovane di talento. Gli esordi tra Cortina e Milano dove ha un bravo maestro, **Michele Nobile**. Tornato in terra veneta, incrocia l'altro suo maestro, il **Pasin** appunto, che lo annusa subito come possibile erede visto che, in casa, il figlio Simone è provetto sommelier e maestro di sala. Da due anni il nostro **Benetton** ha saputo condurre il locale della famiglia

ALLA PASINA

Dove Dosson di Casier (Trevico)

Via Marie, 3

Telefono 0422.382112

Perché andarci La cucina di tradizione con quel tocco di creatività q.b.

Chiusura Domenica sera e lunedì

Prezzo medio 50 euro

Voto 2

Pasin in un sapiente equilibrio tra i piatti della tradizione, su tutti il carpaccio, la *sopa coada*, l'oca arrosto, con alcune sue progressive «iniezioni» soprattutto a dimensione ittica, come ad esempio il tortello farcito di pesce spada, uvetta e limone con salsa alla ghiotta (pomodoro, olive e capperi), così come i gamberi con fiori di zucca, con lime di mela verde e sedano. Un passaggio generazionale e valoriale ben riuscito, in omaggio alla Marcagioiosa et amorosa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA