

Avanti tutta con la creatività e tracce di cucina nostrana

L'editoria gastronomica sembra non conoscere crisi, almeno così si desume dal successo crescente che la cucina ha dimostrato all'ultima Fiera del libro di Francoforte e nella specialistica CookBook Fair di Parigi (febbraio). E molti dei nostri migliori cuochi si cimentano fra set fotografici e relativi fornelli.

Tra i volumi che crediamo rappresentino bene le tendenze di questa stagione della cucina italiana ve ne sono alcuni che meritano più d'una attenzione. A cominciare da "La grande cucina dell'Alpenroyal" di Felice Lo Basso, barese trapiantato fra le Dolomiti di Selva di Val Gardena (Bz), chef dell'omonimo Grand Hotel (alpenroyal.com).

Nuova estetica, piatti storici

La sua sfida è stata quella di spezzare la monotonia dei menu strettamente montani - sia pure di alto livello - per creare intelligenti "contaminazioni" fra ingredienti d'eccellenza del nord e del sud Italia (e non solo), sia pure privi

MINI CANEDERLI IN VARI TIPI E COLORI DI FELICE LO BASSO (SOTTO, A DESTRA).



leggiando ingredienti locali. Nello stesso tempo Lo Basso riconosce il valore di un piatto autoctono e, senza stravolgerlo, sa reinterpretarlo in modo attuale, vale a di-

re alleggerito, rivisto nell'estetica e nelle dosi, per assecondare nuove esigenze nutrizionali.

Esemplari i suoi Canederli in varie tipologie di gusti e colori, con burro fuso e pecorino (foto sopra). Si sa, in Alto Adige avere i canederli in carta è un classico, ma ogni cuoco sente sempre il bisogno di metterci il proprio tocco: «Ecco allora - dice lo chef - i miei mini canederli, ognuno con un gusto e un sapore diverso: barbabietola, porcini, aglio orsino, speck, rafano e mela». Così la creatività è appagata, la voglia

di tipicità della clientela pure. Lo studio della materia prima, delle sue sfumature di sapore, delle reazioni in cottura è un altro fra i grandi temi dell'alta gastronomia. Un argomento approfondito anche nei più importanti congressi (come a Identità Golose, lo scorso febbraio), tanto più importante se riguarda prodotti d'eccellenza, capaci di dare identità alla nostra cucina.

Conoscere a fondo i cibi

Una ricerca che trova eco nel ricettario che il Consorzio Grana Padano Dop ha dedicato al suo prodotto in 3 differenti stagionature: lo stagionato fino a 16 mesi, quello oltre i 16 mesi e la versione Riserva, con più di 20 mesi di stagionatura. Tre versioni, ciascuna con una personalità e "raccontate" in ricette che ne sottolineano le qualità organolettiche.

Così il Grana Padano stagionato fino a 16 mesi, delicato dato che la maturazione delle proteine del latte non è ancora accentuata, si presta alla preparazione di salse, con le insalate e nei carpacci di carne, pesce (altro abbinamento ormai ampiamente sdoganato, quello fra pesce e formaggio) e verdure. Trasformato in chips realizza- te al forno, il Grana Padano fa da trait d'union fra tonno scottato e zucchine al vapore, appena condi-

ti con olio e aceto balsamico. In grande spolvero anche le preparazioni in crosta, storiche ricette che rimandano a elaborati banchetti rinascimentali e portate dalle epiche proporzioni.

Riscoperta di piatti storici

Ora questo stile di cottura torna in auge grazie al lavoro di Franco Luise, chef del Molino Stucky Hilton che ha dato un assetto alla materia e ha dedicato un libro alle "croste", in tutte le possibili varianti. Molte delle quali sono in versione monoporzione, così come vuole la moderna cucina, che ha praticamente abolito la sporzionatura in sala. Ecco allora le mini "Sorprese di pesce e frutti di mare in crosta di sfoglia" o il boccone di capesante ricoperte da una crosta di agrumi, il cui sapore dolce è abbinato per contrasto alle note leggermente agre delle rondelle di zucchine fritte e condite con aceto e foglie di menta fresca.

Creare nuovi classici

Se la cucina è una palestra di creatività per i migliori professionisti, quale sfida è più grande che andare oltre il già visto dei classici? Il Consorzio del prosciutto di San Daniele, proprio per stimolare "l'uscita dal seminato", ha coinvolto una quindicina di top chef (Andrea Berton, Carlo Cracco, Agata



2 NASTRI DI TONNO E CHIPS DI GANA PADANO. 3 CAPESANTE IN CROSTA D'AGRUMI. 4 CAVIALE "D'O", UOVO E SAN DANIELE CROCCANTE. 5 LASAGNETTA CROCCANTE CON FINFERLI E ZUCCHINE.



Parisella, Alfonso Iaccarino, solo per citarne qualcuno) chiedendo di reinterpretare un prodotto, di per sé già perfetto, come il pregiato crudo friulano. Detto, fatto. Ne sono nate trenta ricette che spaziano dalla rivisitazione del baccalà (in versione finger food, avvolto nel salume, firmata Marco Carraro) a quella del panino, trasformato in una sorta di millefoglie da Emanuele Scarel-

lo. Fino all'uovo al tegamino con San Daniele croccante e finto caviale (realizzato con tapioca e nero di seppia) su un letto di brodo di agrumi gelatinato, firmato da Davide Oldani, il cuoco milanese sostenitore dell'ultima, apprezzabilissima tendenza: rendere "democratica" e più avvicinabile la cucina italiana, grazie all'uso di materie prime di qualità, ma non necessariamente costose.

Accogliere le istanze salutiste

Un'altra fra le attuali esigenze del consumatore è la salubrità della cucina. Niente di meglio allora che andare a fondo delle potenzialità dei vegetali, come suggeriscono le linee della sana alimentazione proposte dal Ministero per la Salute (ministero salute.it).

Un'esigenza cui risponde il volume "Verdure, funghi e legumi", compendio di ricette di grandi cuochi come Pietro Leeman, Paolo Lopriore, Sergio Mei, Alfredo Russo, Enrico Cerea...

Alta cucina dei vegetali

Nel libro sono illustrate ricette magistrali come ad esempio "Pesche, gorgonzola e rucola" di Elio Sironi, chef del Bulgari hotel: preparazioni che svelano la mano del grande cuoco nel mescolare abilmente frutta e verdura, dolce e salato, in un mix "povero" per materia prima, ma ricco di gusto e impatto estetico.

O la Lasagnetta croccante con finferli e zucchine di Paolo Donei (nella foto), che con una cottura rapidissima degli elementi vegetali fa guadagnare nuovo sapore e consistenza alle verdure, composte in un piatto leggero e saporito grazie alla presenza della fonduta al parmigiano, che lega le cialcine croccanti di farina insaporite al rosmarino. *Marina Bellati*

PUBBLICAZIONI

1 La grande cucina dell'Alpenroyal

Felice Lo Basso, chef all'Alpenroyal di Selva di Val Gardena, firma un libro illustrato con le splendide



foto di Vincenzo Lonati. Una settantina di ricette dagli appetizer al dessert, presentate con etichette di vini in abbinamento. Qui ricette di carne e di pesce si alternano a piatti della tradizione sapientemente rivisitati. Oltre alle ricette, dal libro si possono ricavare suggerimenti nella mise en place, accurata negli abbinamenti cromatici, nei contenitori utilizzati, nelle decorazioni. **Autore:** Felice Lo Basso **Editore:** Gribaudo - il gusto (edizionigribaudo.it) **Pagine:** 224 **Prezzo:** 45 euro



2 Il ricettario del Grana Padano

Sono circa 90 le ricette - illustrate con le foto di Vincenzo Lonati - nel ricettario edito dal Consorzio, molte delle quali firmate dallo chef Antonio Chiodi Latini del ristorante Nove Merli di Piossasco (To). Sono stati presi in con-

siderazione tre tipi di stagionatura (fino a 16 mesi, da 16 a 20, oltre i 20 mesi) e per ciascuna sono suggerite circa 30 ricette che spaziano da usi consolidati (ad es. nei primi piatti, nelle panature e fondute), ad altri meno noti, ad es. col pesce o persino in abbinamento al cioccolato, in una insolita tartare di vitello.

Editore: Consorzio Tutela Grana Padano Dop (granapadano.it) **Pubblicazione:** 3 volumetti, circa 90 ricette illustrate **Distribuzione:** non in vendita, ma scaricabile gratuitamente dal sito del Consorzio.

3 Tutti gli stili delle cotture in crosta

"In Crosta" è il volumetto firmato da Franco Luise, executive chef dell'Hotel Molino Stucky Hilton (Ve). Una trentina le ricette pre-



sentate, che illustrano le varie tipologie di "crosta": di sale, di creta, di pasta, aromatiche e di verdure. Ricette dalla "quaglia in sarcofage", citazione dal film Il pranzo di Babette, all'insolito Filetto di San Pietro in crosta di riso soffiato o al Baccalà in crosta di olive. Un vero sfoggio di fantasia da cui trarre suggerimenti su uno stile di cottura gustoso e di grande effetto.

Autore: Franco Luise **Editore:** Bibliotheca Culinaria (bibliothecaculinaria.it) **Pagine:** 64 **Prezzo:** 13,90



4 Top chef al lavoro sul San Daniele Dop

Le ricette di 15 cuochi, scelti nel gotha della gastronomia italiana, danno vita al libro "Prosciutto di San Daniele Dop, 30 ricette d'autore per reinventare un classico". L'intenzione? Proporre ricette in cui il prosciutto friulano è usato in modo nuo-

vo, quale ingrediente di cucina. Così lo troviamo interpretato da Emanuele Scarello come condimento per gnocchi grigliati. O ancora, come insegna Davide Oldani, reso croccante nel suo esemplare Caviale "D'O", uovo al tegamino, San Daniele croccante e brodo rappreso d'agrumi.

Editore: Consorzio Tutela Prosciutto San Daniele Dop **Pagine:** 64 **Distribuzione:** a tiratura limitata, con una diffusione riservata agli eventi firmati dal Consorzio (prosciuttodisandaniele.it).

5 Verdure, funghi e legumi

Tratto da "Il meglio di Grandecucina & Wine", il volume "Verdure, funghi e legumi" presenta circa 80 ricette illustrate, firmate da noti chef quali Walter Ferretto, Heinz Beck, Pietro Leeman, Agata Parisella, Fabio Tacchella...Le ricette sono precedute da un'utile sezione dedicata alla preparazione preliminare, la conservazione e le modalità di cottura - da sbianchire a glassare - utili un po' per ogni tipo di vegetale. Un excursus di

grande stile, in cui viene messa in luce la grande valenza della componente vegetale per la ristorazione.

Editore: Reed Business Information (foodclub.it) **Pagine:** 191 **Prezzo:** 46 euro

