

→ SAPORI & PIACERI

DOPO BRASI, BARTOLINI



Devero Hotel, da una stella all'altra

Via una stella avanti un'altra al Devero Hotel di Cavenago Brianza. A Luca Brasi, cuoco bergamasco che nel nuovo complesso a ridosso dell'autostrada aveva trasferito la Lucanda un paio d'anni orsono, succede Enrico Bartolini (nella foto), giovane cuoco che la stella l'ha già ottenuta alle Robinie di Montescano tra i vigneti dell'Oltrepò Pavese. Cambia il nome, non più Lucanda ma Ristorante Devero «Enrico Bartolini», e naturalmente anche l'impostazione della cucina che rimane moderna, certo, ma non «ossessionata dalla ricerca di emozioni, piuttosto centrata

sulla pulizia e la schiettezza» secondo l'interpretazione che dà del suo credo culinario. Pacato e riflessivo ma anche ironico e molto determinato, a differenza del suo predecessore Enrico Bartolini non è dipendente della proprietà ma ha preso in gestione d'impresa (cioè in affitto) tutto il pacchetto «food» dell'albergo, prime colazioni comprese. Il ristorante che porta la sua firma, presso il Devero Hotel in Largo Kennedy 1/a a Cavenago Brianza, è aperto a pieno regime dallo scorso 10 giugno (tel. 0295335268; turno di chiusura domenica sera e lunedì).

→ la ricetta

Sorbetto melone e amarene con crudo di Parma e pere

Ricetta di Alberto Gianati, cuoco di origine bergamasca (è di Olmo al Brembo) attualmente patron del ristorante Casa Italia a Sant Juan nell'isola caraibica di Portorico.

Ingredienti per 10 porzioni
Per il sorbetto
550 gr di polpa di melone
1 cucchiaino succo di limone
150 ml di sciroppo di zucchero (ottenuto mescolando 1 kg zucchero in 1 litro di acqua)
10 amarene Fabbri tagliate a cubetti

Per il salato
20 fette di Prosciutto di Parma
4 pere
4 cucchiaini di farina
½ tazza di caffè di birra
3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
Acqua, sale e pepe bianco

quanto basta
1 litro di olio di semi per friggere

Preparazione

Frullare il melone con lo sciroppo, sino ad ottenere una crema liquida e senza grumi, aggiungere il succo di limone e mettere il tutto nella gelatiera sino ad ottenere la consistenza classica di un sorbetto con l'aggiunta per ultimo delle amarene Fabbri. Amalgamare la farina con la birra, aggiungere l'acqua sino a raggiungere una pastella di consistenza semi-liquida, aggiustare di sale, pepe ed infine aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato. Tagliare le pere a fettine immergerle nella pastella e friggerle. Disporre il prosciutto di Parma su un piatto bianco con il sorbetto, le pere e decorare a piacere con foglia di basilico fritto o altro.



→ l'etichetta

Un intrigante Vermentino

Sono tre le regioni italiane del vermentino: la Liguria, da Ponente a Levante; la Toscana, soprattutto nella fascia maremmana, e la Sardegna, con la particolare vocazione della Gallura.

Non a caso proprio il Vermentino di Gallura vanta già da parecchi anni la G di Garantito in aggiunta alla Doc. A Tempio Pausania la Cantina di Gallura, cooperativa che raccoglie le uve di oltre 150 soci per complessivi 325 ettari vitati, ne produce quattro tipologie. Scegliamo il Superiore Canayli che in virtù di una maggior struttura riesce ad esprimere tutto il suo potenziale a distanza



di qualche mese dall'imbottigliamento.

Quello del 2008 adesso è in perfetta forma: ha un naso intrigante, ricco di note sapide e di frutta tropicale; al gusto è pieno, secco ma avvolgente, e la sapidità risalta ancor di più rimanendo a lungo anche nel fine bocca.

Vermentino di Gallura Superiore Canayli Docg 2008
Cantina Gallura
Via Val di Cossu, 9
Tempio Pausania (SS)
Tel. 079 631241
www.cantinagallura.com
In enoteca sui 9 euro a bottiglia

Gelato nel piatto col cibo salato È l'ora del rilancio

Non è mai decollato davvero, ora torna in auge Minetti: garantire l'equilibrio dei gusti e la qualità

Dopo i timidi inizi dei cuochi avanguardisti degli anni Novanta e la ribalta avvenuta una mezza dozzina di anni orsono in ristoranti di vario livello e tipologia, quella del gelato gastronomico, ovvero del gelato nei gusti più disparati servito con le pietanze salate, sembra una partita ormai al termine, un modello culinario ormai in declino. Evidentemente così non è o lo è solamente in parte, visto che per rilanciarlo sono scesi in campo anche due colossi come i Consorzi del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano. Sosterranno - cioè sponsorizzeranno con fior di investimenti - il «Gelato nel Piatto» una nuova manifestazione ideata da InformaCibo, il giornale telematico fondato da Donato Troiano e dedicato a chi ama il buon gusto, a tavola ed oltre. Dopo la raccolta delle ricette ed una serie di appuntamenti preparatori, l'evento culminerà nella settimana che va dal 20 al 25 luglio con il coinvolgimento di un centinaio di ristoranti di tutto il mondo (vi sarà anche il nostro Alberto Gianati, vedi sopra la ricetta) che in quel periodo serviranno le ricette messe a punto per la manifestazione.

Per la verità non si tratta di una novità assoluta visto che da alcuni anni durante il Sigep di Rimini, la più importante fiera italiana dedicata al mondo del gelato, va in onda «Gelato in Tavola», un concorso internazionale che vede gareggiare chef e gelatai in contemporanea proprio sullo stesso fronte. Insomma si sono riaccesi o no i riflettori sul legato gastronomico? Quest'estate ritorneranno in auge, magari facendo capolino anche nelle gelaterie classiche oltre che sulle tavole dei ristoranti? Per avere un parere autorevole abbiamo posto queste ed altre domande ad Arnaldo Minetti, il competente conoscitore bergamasco del mondo del gelato artigianale in tutte le sue sfaccettature, titolare dell'Ostificio Prealpino (il più grosso produttore italiano di coni) e della Puntogel, l'azienda di Longuelo che distribuisce oltre 4 mila prodotti per gelateria. «Alcuni anni fa c'è stata, è vero, una certa euforia nei ristoranti per il gelato gastronomico. Ma se si va a guardare i numeri complessivi si è sempre trattato di una piccola nicchia di mercato che non ha saputo e potuto svilupparsi più di tanto per una serie di problemi legati soprattutto alle difficoltà oggettive nel mettere in linea costantemente la produzione».

Anche chi lo ha fatto sembra sia tor-



Arnaldo Minetti

nato sui suoi passi.

«Non direi che lo ha abbandonato. Semmai ha corretto il tiro, tarando meglio la proposta verificandone sul campo, cioè sul piatto, l'efficacia e la funzionalità».

Perché come succede frequentemente, di fronte alle novità c'è stato chi ha perso il senso della misura, facendo i gelati più astrusi. È vero che già nel

1970 Enzo Vannozzi, il fondatore dell'Accademia della Gelateria, sosteneva che tutto ciò che è commestibile lo si può trasformare in gelato, ma a tutto c'è un limite o no?

«Si possono fare anche gelati che al consumatore odierno appaiono impensabili ma che a volte non sono poi così innovativi perché ripercorrendo a ritroso la storia della ge-

laterie ci si imbatte in autentiche sorprese. Ma non è questo il punto: è che nel servizio di ciascun gelato, che sia portato principale o accompagnamento dev'esserci una logica di buon gusto, un equilibrio con gli altri ingredienti del medesimo piatto e con il menu completo. E bisogna sapere sfruttare le caratteristiche alimentari del gelato,

mettendosi in testa che di un alimento vero e proprio si tratta, non di un complemento da usare qua e là magari solo per stupire. Non è vinta la battaglia sui gelati da fine pasto, che ancora troppo spesso capita di trovare al ristorante di scarsa qualità artigianale quando non addirittura di produzione industriale, figuriamoci quanta strada

c'è da fare ancora per il gelato gastronomico».

Cosa consiglierebbe ai cuochi o agli appassionati che hanno voglia di cimentarsi con la produzione di gelato, gastronomico o da fine pasto che sia?

«Di dotarsi di una macchina adeguata prima di tutto. Le aziende costruttrici adesso ne hanno in catalogo di molto efficienti e a prezzi non più proibitivi. Noi per esempio stiamo proponendo una gelateria a microrizzazione messa a punto dai tecnici della Nasa che è fantastica: attraverso la velocità superonica raggiunta dal frullino, in un minuto si ottiene un gelato di una qualità straordinaria. Poi di impegnarsi prima di tutto con i gelati più semplici, sia per quanto riguarda i convenzionali, sia per quelli gastronomici. Anche per abituare la clientela si può cominciare che so, con il gelato aperitivo, tipo un Campari o un Mojito. Quindi, importantissimo, puntare sui prodotti freschi di stagione, rispolverando magari quei frutti o quegli alimenti che non si trovano facilmente in commercio. Naturalmente, ultima raccomandazione che vale per tutti i gelati artigianali, e che in fondo fa la differenza con quelli industriali, limitare al massimo l'uso di emulsionanti e stabilizzanti, preferendo quando proprio ve n'è bisogno quelli di estrazione naturale. Si può fare, è solo una questione di volontà ed impegno. Il futuro del gelato artigianale italiano dipende da questa scelta di garantire sempre e comunque qualità ai consumatori».

Serena Valletti

Elio Ghisalberti



I Cerea a Londra: molecolare addio, si guarda avanti facendo un passo indietro

La cucina del futuro? Semplicissima

Una clessidra, una pentola in ghisa, una brocca di acqua. Due filetti di branzino freschissimi adagiati su una griglia. Lavanda, menta, salvia, rosmarino e altri sapori. Nient'altro sul tavolo. «La cucina del futuro è essenzialmente, leggera, quasi scarna, ma gustosissima». Parola dei fratelli Cerea, i due chef del ristorante Da Vittorio di Brusaporto, che questa settimana sono volati a Londra invitati al secondo congresso internazionale di cucina Identità London 2010.

A dividere i fornelli insieme a loro, chef provenienti da tutto il mondo, dagli Stati Uniti, a Hong Kong, passando per Francia e Inghilterra. «The Luxury of Simplicity - Il lusso della semplicità» il tema di quest'anno. Ed è proprio la semplicità la parola chiave del futuro della cucina mondiale: dopo le contaminazioni della cucina fusion e le innovazioni scientifiche di quella molecolare che raffreddava i cibi con l'azoto liquido, ora si guarda

avanti facendo due passi indietro. Solo apparentemente però. «Semplicità è la parola chiave del futuro, sia per gli ingredienti, sia per le tecniche di preparazione del cibo» ha spiegato Enrico Cerea. In linea col tema del congresso il chef bergamasco ha illustrato al pubblico internazionale di addetti ai lavori presenti a Londra un'innovativa tecnica di cottura, la semi-vapore alla clessidra.

«Rapida e leggerissima, questa modalità di preparazione del pesce è molto semplice, ma richiede una precisione al secondo - spiega mentre prepara sul palco del congresso londinese il suo «Branzino alla clessidra con panzanella e marmellata di pomodoro» - Solo sei minuti di cottura, corrispondenti a tre giri di clessidra. Un tempo brevissimo per il branzino, che va sistemato su una griglia appoggiata in una pentola di ghisa. Sarà poi l'acqua bollente a fare il resto: poco più di cinque minuti di cottura al va-

lente per ottenere del pesce tenerissimo, dal gusto intatto. A piacere si potranno aggiungere in pentola anche lavanda, salvia, rosmarino. Il branzino così cucinato sarà poi accompagnato da una marmellata di pomodoro e dalla panzanella, una pietanza tipica toscana a base di pane raffermo e cipolla». Oltre a nuove tecniche di cottura, i due fratelli Cerea a Londra hanno portato anche il risotto. «La nostra è una tradizione culinaria che va ben oltre la pasta e la pizza. Purtroppo però all'estero sono conosciute principalmente quelle - spiega Roberto, che al congresso inglese ha presentato un risotto alla crema di piselli e spuma di pancetta - In realtà un piatto che in futuro ci piacerebbe prendesse piede anche fuori dall'Italia è il risotto. Ancora poco diffuso nei ristoranti stranieri rispetto allo spaghetti, il risotto è molto più difficile da preparare al meglio. Se notate nelle carte dei ristoranti sono molto più numerose le pa-



Enrico (in primo piano) e Roberto Cerea

ste, questo perché i risotti richiedono molta più cura e attenzione: sia nel momento iniziale della tostatura in cui il riso va fatto saltare insieme al soffritto, sia in quello finale della mantecatura con il grana. Un accorgimento per un risotto ancora più cremoso? «Fatele mantecare lontano dai fornelli». Parola di chef.