

# Evviva gli autori della semplicità

**S**emina idee, Identità Golose. Lo scrive Paolo Marchi - patron dell'evento - nel firmare il suo editoriale, a chiusura del 6° congresso di alta cucina tenuto a Milano a fine gennaio ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)). Non possiamo che essere d'accordo. Un simposio di cuochi - quest'anno incentrato sul tema "Il lusso della semplicità" - utile per fare il punto sui cambiamenti della cucina italiana e dare al mondo della ristorazione spunti intelligenti, suggerire nuove tecniche gastronomiche e stili di cucina.

## Spunti pratici in cucina

Senza la pretesa di fare un reportage completo, abbiamo scelto di raccontarvi alcune idee che ci sembrano interessanti, probabilmente utili anche a chi non ha a disposizione grandi brigate o cucine super tecnologiche. Colpisce nel segno il pluristellato Alain Ducasse - onore all'ospite e alla grandeur della cucina francese - che fedele al tema suggerito ha presentato un piatto di una disarmante, lussuosa semplicità ([alain-ducasse.com](http://alain-ducasse.com)). Una assiette di verdure, scelte nel massimo della qualità e cotte una ad

**DAL CONGRESSO IDENTITÀ GOLOSE, STIMOLI E NUOVE TECNICHE UTILI A TUTTI GLI CHEF. BUONE IDEE CHE RISPETTANO GLI INGREDIENTI E CONTROLLANO I COSTI.** *Mariina Bellati*



una, accompagnate da una pioggia di coriandoli (perfetti e precisi, uno uguale all'altro) di tartufo nero. Niente di complesso: solo materia prima che "parla" al palato se trattata a dovere, in linea con le esigenze di leggerezza nei condimenti ma non nel sapore, dove il territorio sa esprimere il suo meglio perché, come afferma lo stesso Ducasse "sono un ristora-

**SOPRA, IL PIATTO DI VERDURE E SARDINI NERO FIRMATO ALAIN DUCASSE. ACCANTO, STEFANO GIOTTI DA LEZIONE DI SOFFRITO.**

tore locale in ogni regione dove apro un ristorante". Ed è sempre il territorio, nella fattispecie l'Emilia-Romagna, quello che sta a cuore a Stefano

Giotti del ristorante Santa Lucia dell'Hotel Carducci di Cattolica ([carducci76.it](http://carducci76.it)), che fedele al soffritto ne ha perfezionato la tecnica. «L'esigenza è di una maggiore leggerezza - spiega - ma è un procedimento di cui non vorrei si perdesse l'uso». Così il trito di verdure è preparato, steso in una teglia, coperto a filo con ottimo olio extravergine e lasciato cuocere sotto la salamandra dolcemente e in modo

## PIAGIUTI

### GLI SPAGHETTI COTTI A FREDDO

Lo chef trentino ha studiato una tecnica che consente di trattare la pasta secca



come la fresca. Fa idratare la pasta in acqua per un'ora: i pori si aprono ed assorbono colori e sapori di un vino rosso, in cui è spadellata, senza bisogno di metterla prima a bollire. Poi si presenta in bicchieri dove c'è polpa di salmerino al miele e mela. Sul pesce, la pasta; poi tutto è sigillato con pellicola. Ultimo tocco, l'affumicatura espresso: con una pipetta (finito il tempo della pipa da fumo comprata ad Amsterdam, vista nelle prime edizioni del congresso: ora ci sono attrezzi dedicati, ad es. di Decorfood o di Avanguardia Culinaria) il fumo è convogliato sotto alla pellicola e il tutto vola in tavola. Effetto sorpresa garantito, anche sul fronte del sapore.

### VITELLO INFORNATO NEL FAGGIO

Dopo la cottura in piastra di sale delle edizioni passate, lo slavo Tomaz Kavcic



torna a stupire con una cottura nel legno. Per la precisione si tratta di un filetto di vitello avvolto in foglie di quercia (fonte di aromi) e infornato fra due tavolette di faggio. Il legno è "vivo" e in cottura secerne profumi e sapori, di cui il vitello s'impossessa. La tavoletta di legno finge poi da piatto: il vitello è portato in tavola, bagnato con brodo di manzo e cosparso di sale di mortale. Un contorno di verdure condite con olio in cui sono state macerate noci e nocciole completa questo Pshorie beef.