

Equilibrio e contrasto tra le primizie

Suggestiva lezione in **Cast**
con Stefano Cerveni
e le verdure proposte
dal consorzio Ortomercato

Con lo chef

■ L'emozione è l'equilibrio del contrasto. Quello tra il fritto croccante di un carciofo alla giudia che pare un girasole di Van Gogh, e la soffice spuma cacio e pepe racchiusa tra le sue foglie. O ancora tra l'acidità della ceviche di tonno e la dolcezza del risotto di piselli. E infine tra le diverse consistenze della fricassea di asparagi, in crema e affumicati, e funghi spugnole.

Nella quarta lezione di Chef per una Notte la stella (Michelin) di Stefano Cerveni ha illuminato l'aula magna di **Cast** Alimenti con creatività, eleganza ed estrema professionalità.

Lunedì sera lo chef del Due Colombe di Cortefranca ha preparato un menù di tre portate a base di verdure e ortaggi, quelle fornite dall'associazione grossisti Ortomercato Brescia, mostrando e dimostrando che l'alta cucina nasce da materie prime di ottima qualità (è andato personalmente a fare la spesa al mercato di via Orzinuovi) ed è prima di tutto rispetto per la tradizione.

La filosofia. «In questi piatti - chiarisce Cerveni - ho voluto proporre contrasti di consistenze, sapori e temperature che le ricette originali non han-

no, ma che comunque non le stravolgono. Questo è il mestiere di uno chef».

Ed è a ben due ricette della tradizione romana che Cerveni si ispira per il suo carciofo alla giudia cacio e pepe. Croccante fuori, grazie a una doppia frittura, e tenero dentro. Servito poi su una crema ottenuta con i gambi tostati con scalogno e latte. La spuma, invece, è a base di burro, panna fresca e pecorino romano buccia nera, che va «sifonata» nel cuore del carciofo. Il tocco finale è una spolverata di diversi pepi tostati, quello nero in grani e quello di Sechuan, che ha un sapore fresco e agrumato.

Abbinamento. Questo l'assist perfetto per l'abbinamento di Stocchetti Beverage: Andrea Minoni, collegato via Skype ma presente «in spirito», suggerisce un Pipar tonic con vodka estone aromatizzata al peperoncino.

Dopo aver onorato la cucina tipica della Capitale, chef Cerveni fa un «twist» sulla tra-

dizione veneta, proponendo come secondo piatto un risotto ai piselli, crudi e cotti, ceviche di tonno mediterraneo e polvere di arancia candita.

«Il segreto - rivela lo chef - è preparare una crema di piselli che poi aggiungeremo al risotto verso fine cottura, in modo da renderlo molto cremoso senza troppo burro o formaggio». Per ottenere una polvere d'arancia che profumi di panettone, invece, è bene utilizzare solo quelle biologiche. È quindi ancora una volta un abbinamento per analogia quello di Minoni: una Caipirissima con rum della Guyana speziato.

L'ultima ricetta di Cerveni è una fricassea di asparagi affumicati e funghi spugnole. Un piatto «nato per errore - racconta lo chef, che aveva dimenticato le verdure nel forno, utilizzato poi per affumicare del salmone -. Quando li ho assaggiati ho avuto lo spunto per fare almeno venti ricette».

Una è proprio quella proposta al pubblico di Chef per una Notte: gli asparagi sono scottati, poi affumicati e infine passati nel burro con le spugnole. Completano il piatto una salsa di asparagi e del pan brioche croccante, da gustare con un Negroni fumé, a base di Gil Peated, l'unico gin torbato al mondo. In sala piena soddisfa-

zione dei pochissimi fortunati che erano riusciti ad aggiudicarsi uno dei posti offerti da Chef per una notte. Per le prossime lezioni sarà da priorità di iscrizione agli appassionati che non sono ancora stati nostri ospiti. //

FRANCESCA ROMAN



La collaborazione.
Ortomercato insieme a Chef



La guida.
Stefano Cerveni in sala

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

11460176



Il menù. I tre piatti proposti nella lezione di lunedì sera // FOTO NEW REPORTE FAVRETTO

ISTANTANEE



Passo passo.
Ricette eseguite al momento



Streaming.
Lezione disponibile online



Al centro della scena. Stefano Cerveni in cattedra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

1446176



Assaggi Ogni portata per tutti i presenti in sala



Sapori. Il risotto preparato dallo stellato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

1446176