

Léveillé celebra il connubio tra pesce e formaggi: applausi

Accanto allo chef bretone i campioni del passato Maurizio Botti e Luigi Severo Riccardi

Ai fornelli

■ Abbinare il formaggio al pesce può essere un azzardo. Ma le ricette presentate dai campioni di Chef per una Notte nella seconda puntata del nostro nuovo format televisivo, condotto da Clara Camplani e Davide Briosi e in onda il martedì sera su Teletutto, hanno dimostrato che con tecnica e consapevolezza si possono ottenere grandi piatti. Con tanto di «placet» dello chef bi-stellato Philippe Léveillé del ristorante Miramonti l'altro di Concesio.

E di applausi del campione della pallavolo Alberto Cisol-la, che è appassionatissimo di

griglia, ama cucinare e, lasciato da poco l'agonismo, gestisce con la moglie il ristorante di famiglia «Caprice 1» a Salò.

Il ritorno. Ai fornelli dell'aula magna di Cast Alimenti, Maurizio Botti, vincitore dalla sesta all'ottava edizione, e Luigi Severo Riccardi, campione dell'ottava e della nona, hanno entrambi scelto di accostare i prodotti della casearia bresciana Ca.Bre al gusto delicato ma deciso del pesce.

Una seppia in versione tagliatella con provola piccante e porro per Botti, e un gambero crudo con crema di Leonessa servito su crystal bread per Riccardi.

«Produciamo un formaggio tipico del Sud - commenta

Giuseppe Cornetti, presidente di Ca.Bre, a proposito del provolone -. In Puglia si mangia con le cozze, quindi l'abbinamento col pesce è tradizione. Il Leonessa è più grasso di altri formaggi a pasta dura, ha meno sale, e il gambero lo esalta».

La filosofia. «Sono piatti che fanno di contaminazione - chiarisce chef Léveillé -. Abbinare pesce e formaggio non è semplice, devi sapere esattamente cosa stai facendo».

Lo stesso vale se con il formaggio si decide di fare una fonduta, come chiarisce nella sua «pillola» tecnica l'executive chef e docente di Cast Angelo Biscotti.

Per la sua «Seppia d'inverno» Botti ha frullato il manto del mollusco con il frullatore a immersione per ottenere un gel, che ha poi steso, cotto in forno arrotolato come fosse un impasto e tagliato a coltello creando delle tagliatelle.

Il provolone è stato mischiato al porro, stufato e frullato con burro.

L'abbinamento consigliato da Andrea Minoni e Donato Garzetti, beer specialist di Alpori Festa è una birra Paradox Tripel del Birrifico del Duca-to, con un finale secco che smorza la grassezza del formaggio. Il «Crystal bread» di Riccardi, invece, è a base di fecola di patate e Kuzu, ed è condito con la crema di Leonessa, che deve riposare in frigo per 5 ore, e il gambero, scottato leggermente in un burro aromatizzato con timo limonato. A

questo piatto Alpori Festa ab-bina «L'equilibrata», un vino rosato essenziale e pulito della cantina San Michele di Capriano del Colle.

La serata di gala si avvicina, per sperare di essere invitati è necessario inviare il proprio «Cavallo di battaglia» al portale www.giornaledibrescia.it per sottoporlo alla giuria. //

FRANCESCA ROMAN

La puntata andata in onda su Teletutto è disponibile sul portale, riferimento della kermesse



Chef per una **NOTTE** 10 ANNI

IN COLLABORAZIONE CON

MORI2A

BRESCIA

COLDIRETTI

Fonte Alpina MANIVA

EasyLife

CAST ALIMENTI

ALPORIFESTA

IAB

CASARIA CABRE

SCOPRI DI PIÙ SU GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT



In coppia. Il veterano di Chef Maurizio Botti con il bi-stellato Philippe Léveillé



La creazione. Tagliatelle di seppia con provola piccante

Frutta e verdure protagoniste della serata con Zanotti e Coldiretti



Martedì alle 20.30 su Teletutto, canale 16, nuova puntata di Chef per una Notte, con i campioni Fabio Letti e Loris Marchesini, e lo chef Piercarlo Zanotti. Le ricette proposte dai due vincitori saranno a base di frutta e verdura, selezionati dal nostro partner Coldiretti Brescia. Insieme a Clara e Brio, nell'aula magna di **Cast** Alimenti, ci sarà anche Camilla

Kron Morelli, coordinatrice di Campagna Amica Brescia, il mercato agricolo coperto di piazzale Cremona che già nella passata edizione aveva messo a disposizione dei nostri chef materie prime di eccellente qualità. L'importante è prestare sempre attenzione alla stagionalità, come sanno bene i nostri campioni che, per una sera, tornano in cattedra insieme ai nostri giudici.