

Tre portate con la frutta protagonista

Gambero rosso insieme al mango, mezze maniche con i lamponi e scottona con le albicocche

La lezione

■ Il mercato, per chef Beppe Maffioli, è come una biblioteca. Con la fondamentale differenza che frutta e verdura lo ispirano più dei libri che ha sugli scaffali di casa sua. Per la sesta e ultima lezione di questa nona edizione di Chef per una Notte, che è stata ancora una volta ospitata in **Cast** Alimenti e condotta da Clara Camplani e Davide Briosi, lo chef del ristorante Carlo Magno di Collebeato si è quindi affidato ai grossisti dell'Ortomercato di Brescia, per il primo anno sponsor della nostra iniziativa. «Fare la spesa al mercato è sempre un'emozione - sottolinea Maffioli, prima di mettersi

ai fornelli per preparare il suo menù a base di frutta -: è come cogliere un pezzo della vita di chi ha coltivato questi prodotti».

«La nostra offerta è basata sulla qualità e sulla varietà dei prodotti - risponde Nicola Marcocci, presidente di Fedagro Brescia, nell'aula di **Cast** insieme ad Antonio Massoletti, presidente di Brescia Mercati -, ed è una grande soddisfazione vedere come chef di questo livello apprezzino le nostre materie prime e ne sappiano esaltare i profumi e i gusti».

Ed è così che, tra i banchi dei produttori di via Orzinuovi, lo

chef ha scelto gli ingredienti per le sue tre ricette.

In tavola. «Spesso pensiamo che la frutta sia solo dolce - chiarisce Maffioli, mentre presenta il suo ceviche di gambero rosso -, ma in realtà ci sono frutti anche sapidi, come il mango e la papaya, che in questo piatto ho abbinato a sedano, lime e mela verde». Un pizzico di peperoncino «per dare un po' di struttura», e la nota amara della granita mantecata al pompelmo completano la ricetta. Andrea Minoni e Francesca Rossini di Stocchetti Beverage scelgono di abbinarci una birra bionda in stile German Ale, ad alta fermentazione, che con la sua struttura risponde alla complessità del piatto.

Beppe Maffioli prosegue quindi con le mezze maniche mantecate con pesto di pistacchio, levistico e lampone. «Il pistacchio ha un sapore complesso - chiarisce lo chef del Carlo Magno -. Per dare più rotondità al pesto utilizzo il levistico (seda-

no di montagna, ndr), un po' di basilico e dell'acqua di pomodoro, che darà anche una nota di acidità. Questa sarà richiamata poi dal gel al lampone emulsionato a freddo e dalle gocce di caprino con cui andrò a guarnire la pasta». L'abbinamento di Stocchetti è «come il cacio sui maccheroni - scherza Minoni, presentando una bottiglia di vino Pecorino, tipico delle Marche -, in compensazione con la sapidità che manca nel piatto».

L'ultima ricetta proposta da Beppe Maffioli è un tatakì di scottona con quasi tre mesi di frollatura, marinata con olio, rosmarino, mirto e buccia di limone per un paio d'ore, poi cotta sottovuoto a vapore per 120 minuti a 56 gradi e infine aromatizzata velocemente al barbecue con legno di ciliegio.

«Cruda dentro, ma calda» specifica lo chef, che ci abbinava albicocche cotte in oliocottura a 85 gradi per 10 minuti, una composta di ananas e peperone e una crema di topinambur. «Un piatto estremo» ammette Maffioli sfidando Minoni e Rossini, che replicano al fuoco con un cocktail piccante a base di Irish Whiskey invecchiato in botti ex Bourbon ed ex Marsala Florio, a cui aggiungono il liquore messicano Ancho Reyes al chili verde, succo d'ananas e un gocchino di tabasco.

Scende così il sipario su quest'ultima edizione di lezioni di Chef per una Notte, non prima però di un brindisi finale con uno shot (ma da sorseggiare) di vodka italiana al caramello salato. //

FRANCESCA ROMAN

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE



Albicocche. A guarnire la scottona cotta a bassa temperatura

NEL DETTAGLIO



Il piatto.
Pistacchio, levistico e lampone



In tv.
Davide Briosi e Clara Camplani



Abbinamenti.
Le proposte Stocchetti



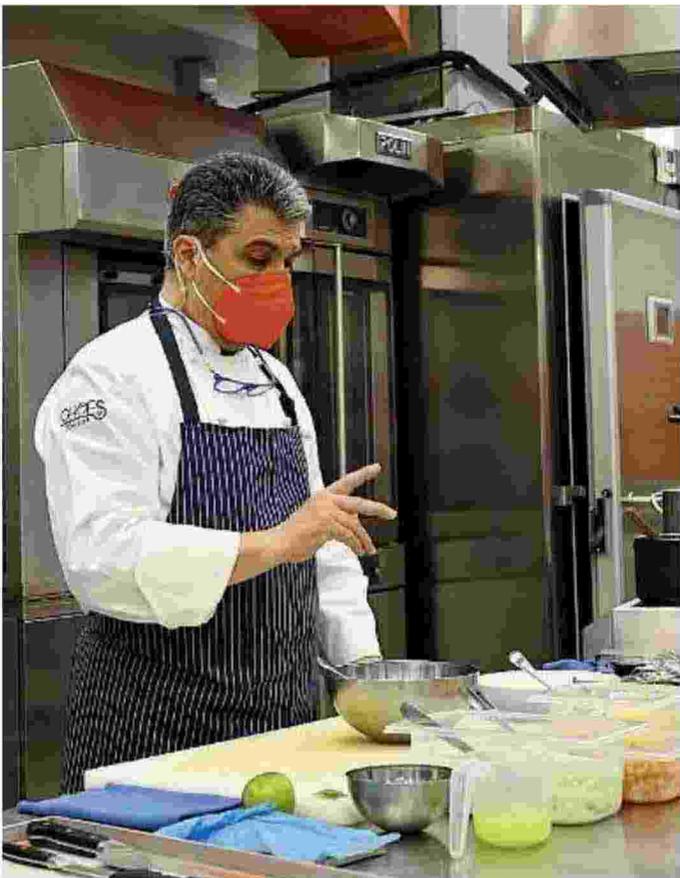
La sala.
Faccia a faccia in cucina



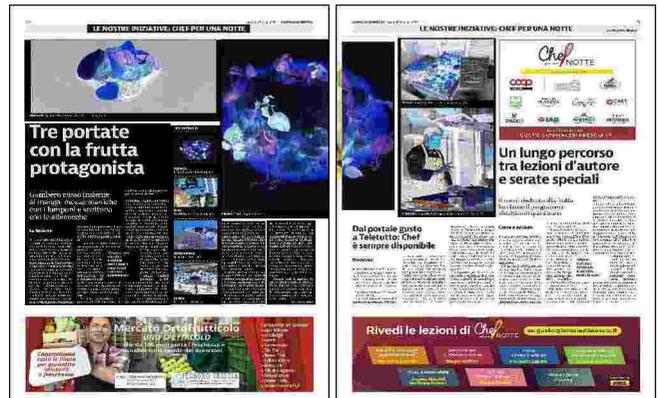
Papaya. Ceviche di gambero rosso



Materia prima. La frutta al centro della serata



In cattedra. Beppe Maffioli ha guidato la lezione // FOTO FAVRETTO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176