I SEGRETI
DELLO CHEF 3.0
Venticinque anni fa,
quando ha cominciato
a lavorare, gli chef
giravano per le cucine
con il dizionario gastronomico
in tasca. Oggi basta lo smartphone:
per qualsiasi informazione
o incertezza si trova una
risposta sul web. Davide Oldani
dipinge così l'immagine
dello chef 3.o, ìperconnesso
ma allo stesso tempo capace di
concentrarsi (senza distrazioni)
sulla cucina. «La tecnologia
ci aiuta tantissimo nel nostro
lavoro, ma non lo cambia.
Perché alla fine è con gli ingredienti
che un cuoco si deve
confrontare: carne, pesce,
frutta e verdura. E quelli sono
sempre gli stessi». Poi certo,
c'è l'avanguardia anche negli
elettrodomestici. Piani cottura
a induzione, forni a pressione,
microonde con
cui si può fare di
tutto. «Un altro
grande alleato
che ci consente
di rispettare al
massimo la materia
prima. Ma
un buon forno
non ha mai fatto
un grande cuoco.
Il nostro resta
un mestiere
artigianale, fatto di pratica e
manualità».
L'inventore della «cucina
pop» ha aperto con una riflessione
sul rapporto tra cucina e
tecnologia la seconda serata di
«Cibo a Regola d'Arte», condotta
insieme con il caporedattore
della redazione economica
del Corriere della Sera
Nicola Saldutti. Un tema caro a
Oldani, da pochi giorni nuovo
testimoniai Tim per i pacchetti
di telefonia rivolti alle imprese.
«Cellulare e nuvola ci danno
una mano fondamentale.
In cucina c'è bisogno di spazio,
fisico per sperimentare e
digitale per archiviare e consultare.
Ma, appunto, si tratta
di un supporto». Poi bisogna
mettersi con le mani in pasta,
a provare e riprovare la migliore
versione di un piatto. Prendiamo
il suo riso, mantecato
solo con l'acqua, senza soffritto,
senza burro, senza formaggio.
Dopo quello allo zafferano,
ieri sera Oldani ha presentato
un nuovo accostamento:
profumo di pino, pinoli tostati
e cassis. Con lui sul palco a cucinare
c'erano la giornalista
Candida Morvillo e il regista
Gabriele Salvatores, grande
amico dello chef. Che con lui
condivide la filosofia minimalista:
«Anche nel cinema, come
nella cucina, è meglio togliere,
ridurre. Puntare alla verità,
a quello che sanno fare gli
attori, e non agli espedienti e
ai trucchi. Proprio come i cuochi,
che puntano sull'essenza
degli ingredienti».
Iperconnessi
ma consapevoli
che la tecnologia
aiuta ma non cambia
l'abilità di un cuoco
La giornata ieri e iniziata
con un altro cuoco minimalista,
Corrado Assenza, pasticcere
siciliano che nei suoi dolci
usa solo ingredienti dell'isola
senza aggiungere zuccheri.
Sua la Masterclass delle lo. Alle
12 Yoji Tokuyoshi, una stella
Michelin nel suo ristorante di
Milano, ha preparato uno
sgombro gyotaku, «stampato»,
come si usa in Giappone,
con la sagoma del pesce ricostruita
con l'inchiostro, mentre
alle 15.30 i fratelli Damini,
Giorgio chef e Gian Pietro macellaio,
anche loro stellati nella
loro macelleria con cucina
di Arzignano (Vicenza) hanno
dato i consigli per acquistare
(e cucinare) la carne perfetta.
Piatto: un bollito classico, con
i sette tagli di carne, colorato
da tre gelatine alla frutta aromatizzata
alla grappa. Alle 17 si
è parlato di caffè verde in cucina
con lo chef spagnolo Josean
Alija. Perché gli ingredienti in
cucina si devono sempre evolvere.
«Andiamo tutti di fretta
ma per il cibo dovremmo
prenderci un po' di tempo conclude
Oldani -. Per acquistarlo,
chiacchierando con i
produttori e i negozianti, ma
anche per mangiarlo. La cucina
è un momento per noi, è salute.
Siamo quello che mangiamo,
non ricordiamocelo
troppo tardi».
Alessandra Dal Monte
© RIPRODUZIONE RISERVATA
Il riso
Oldani: «Il riso bianco
deve essere come
il foglio su cui scriviamo
gli altri ingredienti»
ll regista
Salvatores: «Il cinema
è simile alla cucina:
bisogna puntare
sull'essenzialità»
Sul palco
A destra,
Davide Oldani
con Gabriele
Salvatores
e Candida
Morvillo (Foto
Guido De Bortoli)
Il laboratorio
Ai fornelli
con la fonduta
che fa bene
Il latte è quello fresco delle
mucche alimentate a erba e
fieno. La lavorazione è
biologica, senza additivi. Le
proprietà nutritive sono
quelle della materia prima:
proteine e vitamine. E a
sorpresa i formaggi svizzeri
sono indicati anche per chi
deve stare attento alla linea:
ricchi di calcio, facilitano la
combustione del grasso. Per
uno dei laboratori dell'evento
Switzerland Cheese ha scelto
il Gruyère: ieri la chef Marta
Pulini e il medico Nicoletta
Sulli hanno creato un piatto
goloso e sano, una fonduta
con broccoli e patate dolci.
RIPRODUZIONE RISERVATA
L'evento
. Continua
ancora per oggi
«Cibo a Regola
d'Arte»,
l'evento
gastronomico
organizzato
dal Corriere
della Sera
all'UniCredit
Pavilion
di Milano
Si comincia
alle 10 con
la masterclass
di Iginio
Massari, si
chiude alle 21
con la Spirits
Experience
CIBO
`REGOLA
ARME
. Chef, esperti
e produttori
si incontreranno
per
questa terza
giornata
per discutere
di «Good
food»,
il cibo buono,
sano
e consapevole
. Novità
di quest'anno
le degustazioni
al termine
di molte
masterclass
In programma
oggi anche
quattro Food
talk, otto
laboratori
e tre momenti
dedicati
ai bambini
nei Kids lab
La rivincita della pasta che si può cuocere senz'acqua
Lo chef Andrea Berton, sul palco con Deborah Compagnoni, ha proposto un primo sottovuoto
Bistrattata e spesso considerata
ipercalorica, la pasta si
prende la sua rivincita. L'importante
è, certo, utilizzare ingredienti
sani e di qualità ma
anche saperla cucinare alla
perfezione, magari con tecniche
inusuali. Per esempio senz'acqua,
sfruttando il sottovuoto.
Lo ha fatto ieri a «Cibo a
Regola d'Arte» lo chef Andrea
Berton, una stella Michelin,
natron dell'omonimo ristorante
milanese, che ha cucinato
insieme ad Alce Nero (il gruppo
bolognese che riunisce un
migliaio di agricoltori e apicoltori
biologici), i fusilli integrali
alla barbabietola con maionese
di brodo di pollo e capperi.
Partner d'eccezione: l'ex
sportiva Deborah Compagnoni,
cresciuta nell'hotel di famiglia
a Santa Caterina Valfurva,
dove la pasta era spesso in tavola.
A sorpresa, un'incursione
sul palco di Gualtiero Marchesi,
che a quattr'occhi con
l'ex allievo (Berton ha lavorato
per otto anni all'«Albereta»)
ne ha ricordato gli inizi. A tanti
anni di distanza da quell'apprendistato,
oggi il cuoco friulano
ha proposto una pasta innovativa,
preparata sottovuoto
con il succo di barbabietola.
Una cottura per assorbimento:
tenuta nel sacchettino per diverse
ore la pasta «beve» il liquido
violaceo e ne prende il
sapore. Il tocco finale? In padella
con un po' di succo del
tubero e poi nel piatto con la
salsa. Alla fine, una manciata
di polvere di cappero salato.
Ma la pasta non solo si mangia,
spesso evoca anche ricordi.
Quelli della Compagnoni?
Sanno di pizzoccheri valtellinesi
fatti a mano.
Maria Teresa Melodia
© RIPRODUZIONE RISERVATA
Sette tragitti
nella Lombardia
del gusto
Un percorso attraverso sette
tragitti, il primo dei quali nel
Mantovano. E il viaggio
appena cominciato dallo chef
Gualtiero Marchesi (foto
sopra) insieme con la critica
d'arte Beba Marsano per
raccontare cibo, sapori e ,
tradizioni della regione. E
«SaporelnLombardia», il
progetto lanciato ieri a «Cibo
a Regola d'Arte» dalla
Regione, partner istituzionale
dell'evento, insieme a Explora
e inLombardia in occasione
dell'anno del turismo
lombardo. Alla fine i sette
percorsi saranno raccolti in
video, racconti, un libro e un
sito web con approfondimenti
e testimonianze dei
protagonisti incontrati da
Marchesi e Marsano strada
facendo. «La Lombardia ha
detto l'assessore allo Sviluppo
economico Mauro Parolini non
è ancora una
destinazione turistica
consolidata in Italia ma
speriamo che anche grazie a
questo progetto lo diventi
presto».
RIPRODUZIONE RISERVATA
La novità
. Anche oggi,
ultimo giorno
di «Cibo
a regola
d'arte»,
nello spazio
della
Greenhouse
(al piano
superiore
dell'UniCredit
Pavilion) sarà
allestito un set
in cui ospiti
e pubblico
potranno farsi
ritrarre
dal fotografo
Lenny Pellico
con il proprio
cibo preferito
Le ricette etiche per palati fini
(e anche il fritto può essere sano)
Incontri, lezioni, consigli: la terza giornata sull'alimentazione consapevole
econdo lui il cibo sano
non esiste. Esiste quello
di qualità e quello scadente.
E se si cucina con
ottime materie prime, quel
piatto non potrà che fare bene.
Iginio Massari è il pasticcere
più famoso d'Italia, uno dei
pochi che vanta un fan club
che periodicamente si ritrova
per celebrare il «maestro».
Con lui, e i suoi segreti dell'arte
dolciaria, si apre la terza e
ultima giornata di «Cibo a Regola
d'Arte». Appuntamento
alle lo all'UniCredit Pavilion di
Milano con una lezione sulla
brioche ipocalorica al miele.
Ma dal tempo della colazione a
quello della cena il tema del cibo
buono, sano e consapevole
(l'argomento scelto per la
quarta edizione dell'evento gastronomico
del Corriere) sarà
declinato lungo tutta la giornata.
Alle 11.30 è il turno di Antonio
Guida, una stella Michelin
al «Seta» di Milano. Sul
palco con la conduttrice Giorgia
Surina e la giornalista Manuela
Croci, cucinerà i ravioli
con pomodori, burrata e rucola.
Alle 13.30 sale in cattedra il
maestro pizzaiolo Gino Sorbiilo
assieme al comico milanese
Enrico Bettolino e alla giornalista
Maria Volpe.
C'è chi parlerà, insomma, di
alimentazione amica del consumatore.
Come l'internista
esperta di nutrizione funzionale
Sara Farnetti nel Food talk
dedicato al fritto sano. «Una
frittura ben fatta è la cottura
che preserva al meglio le proprietà
degli alimenti». No, non
è uno scherzo. Gustare un cono
di french fries non sarebbe
più un peccato, è convinta Farnetti.
Certo; per ottenere un
frittura ottima serve conoscere
alcuni trucchi. La rapidità di
cottura e la giusta temperatura,
per esempio. Appunta\_
Comportamenti
Dalla spesa
al ristorante, le scelte
che fanno star bene
noi e il pianeta
mento alle 12.3o con Luigi Caricato,
oleologo e autore dell'Atlante
degli oli italiani
(Mondadori), e Fiammetta Cicogna.
Ma c'è anche chi racconterà
il cibo amico dell'ambiente.
Come Norbert Niederkofler e
Giancarlo Morelli, gli chef del
«St. Hubertus» di San Cassiano
e del «Pomiroeu» di Seregno
(appuntamento alle 17, ai
fornelli con Agnello e parmigiano
e Solo latte, inizia la vita).
Così amici (da anni) da
aver deciso di creare insieme
la manifestazione «Care's»,
dedicata alla cucina etica. Perché
è proprio dal basso, dalla
quotidianità, dalle scelte di
tutti i giorni (anche quelle fatte
al momento della spesa) che
«dobbiamo partire per salvare
il pianeta». La rotta l'aveva in
parte già tracciata Niederkofler
a gennaio, durante la prima
edizione di Care's: «Cinque
anni fa è nato mio figlio. In
quel momento ho capito che
alle nuove generazioni dobbiamo
lasciare un mondo migliore».
In cucina, allora, solo
prodotti di stagione (<do sapete
che la carne estiva ha un sapore
diverso da quella invernale,
più equilibrata?») e locali.
«Il mio ristorante è diventato
famoso per il pesce di mare
e il fegato grasso ma da anni
ho eliminato entrambi. Molti
hanno protestato ma ho guadagnato
clienti nuovi». E nella
stessa direzione andrà la chef
Valeria Margherita Mosca che
nel Food lab delle 19.30 racconterà
l'arte del foraging, cioè
come cucinare con le erbe selvatiche,
per scoprire sapori
nuovi ma anche per non sprecare
nulla. Dopo la masterclass
di Racconti di Cucina (alle 15),
in cui Angela Frenda, direttore
artistico di «Cibo a Regola
d'Arte» cucinerà sul palco con
le food writer Anna Del Conte
e Rachel Roddy gli spaghetti
vegetali al pesto, gran finale
con Nadia Santini, regina delle
cucine del ristorante «Dal Pescatore»
di Canneto sull'Oglio
(Mantova), tre stelle Michelin,
ai fornelli dell'evento per preparare
i suoi famosi tortelli di
zucca assieme al giornalista
del Corriere Gian Antonio Stella
(Masterclass alle 19).
Foraging a parte, continuano
anche gli altri laboratori di
cucina, a numero chiuso, con
una postazione di lavoro per
ciascun partecipante. Primo
della giornata quello, alle
10.30, con i 20 lettori di Cucina
Corriere che verranno «bacchettati»
da Antonino Cannavacciuolo
per i loro errori in
cucina, in un food lab organizzato
con Discovery Italia e Canale
Nove. Alle 12 Massari torna
ai fornelli. Alle 13.30 Fabrizia
Lanza, titolare della scuola
di cucina Anna Tasca Lanza di
Regaleali (Palermo), insegnerà
a fare cavatielli e busiate,
paste fresche. Alle 15, il soufflé
al miele e lime con Antonio
Guida. Alle 14.30 si parlerà infine
di eccellenze campane, alle
16 di acqua da degustare e
alle 18 di mondo bio.
Isabella Fantigrossi
. RIPRODUZIONE RISERVATA
Protagonisti
1) Nadia
Santini chef
del ristorante
«Dal
Pescatore»
dí Canneto
sull'Oglio
(Mantova)
2) 11 pasticcere
Iginio Massari
3) Il maestro
pizzaiolo Gino
Sorbillo
4) L'attore
e conduttore
Enrico
Bertolino
5) Angela
Frenda,
direttore
artistico
di «Cibo
a Regola
d'Arte»
6) L'attrice
Giorgia Surina
7) Antonio
Guida, chef
del «Seta»
al Mandarin
Hotel di Milano
8) Norbert
Niederkofler,
alla guida
del St Hubertus
di San
Cassiano
(Bolzano)
Cosa & quando
Gli eventi di oggi
all'UniCredit Pavillon
Masterclass (spazio Agorà)
Ore 1011 lievito con il pasticcere Iginio Massari
(Masseria delle Sorgenti Ferrarelle), conduce
Isabella Fantigrossi, segue degustazione
Ore 11.301Ipomodoro (Ravioli farciti con
pomodori, burrata e rucola, Ferrarelle) con lo chef
Antonio Guida e Giorgia Surina, conduce Manuela
Croci, segue degustazione
Ore 13.30 La pizza con il maestro pizzaiolo Gino
Sorbillo ed Enrico Bertolino, conduce Maria Volpe,
segue degustazione
Ore 15 Le verdure (Racconti di cucina: gli spaghetti
vegetali al pesto) con Anna Del Conte, A1ngela
Frenda e Rachel Roddy, conduce Luisa Pronzato
Ore 17 La cucina etica per tutti (Solo lattte: inizia la
vita e Agnello e parmigiano) con gli cheff Norbert
Niederkofler e Giancarlo Morelli, conduce Isabella
Fantigrossi
Ore 19 La pasta fresca (I tortelli di zucca) con la
chef Nadia Santini e Gian Antonio Stella
Food Talk (spazio Library)
Ore 1211fritto sano (se fatto bene) con Luigi
Caricato, Sara Farnetti e Fiammetta Cicogna,
conduce Alessandra Dal Monte (Masseria delle
Sorgenti Ferrarelle)
Ore 14.30I latticini (Storie di eccellenze e utopie,
Regione Campania) con Enzo Barlotti, Gianfranco
Nappi e Antonio Limone, conduce Luisa Pronzato
Ore 16 L'acqua (come sceglierla, degustarla,
usarla) con lo chef Gennaro Esposito, Michele
Pontecorvo e Giuseppe Dadà (con Ferrarelle),
moderano Angela Frenda e Marisa Fumagalli
Ore 18 I semi di mille rivoluzioni (Storie di ulivi,
uomini e api, con Alce Nero), Lucio Cavazzoni e
Simone Salvini dialogano con Angela Frenda
Food Lab (spazio Greenhouse)
Ore 10.30 Laboratorio Cucine da incubo con
Antonino Cannavacciuolo (canale Nove)
Ore 12 Laboratorio Mousse di yogurt e fragole con
il pasticcere Iginio Massari
i Ore 13.30 Laboratorio Le paste del Sud Cavatelli e
busiate con la cuoca Fabrizia Lanza
Ore 15 Laboratorio Soufflé al miele e lime con lo
chef Antonio Guida
Ore 16.30 Coffee Lab Lezioni di degustazione e i
colori del caffè a cura dell'Università del Caffè
illycaffè di Trieste
Ore 18 Laboratorio La pizza di San Marzano con il
maestro pizzaiolo Cosimo Mogavero
Ore 19.30 Laboratorio di foraging: come cucinare
le erbe selvatiche con la chef e forager Valeria
Margherita Mosca
Ore 21 Spirits Experience La grappa (Domenis
1898) con il sommelier Marco Tonelli, conduce
Marco Cremonesi
Kids Lab (Nido mini tree)
Ore 11.30 e 14.30 Paesaggi naturali a cura di
Reggio Children
Ore 17 Acquarello di verdure (Il minestrone) a cura
dello chef Gianni D'Amato in collaborazione con
Pause-atelier dei sapori e Reggio Children