

PALATINI

Giancarlo MORELLI

«Voglio una cucina pulita e senza fronzoli»

Evita di snaturare le materie prime, non mette mai il sale in cottura e non ama le grandi temperature. Fino a qualche anno fa ha firmato panini stellati ma la sua icona è la polenta. «Adoro anche il riso»

PAOLO GALLIANI

«Io, visionario e concreto»

È IL SUO vezzo: ha sempre un paio di occhiali e adesso ne sfoggia uno che è pure strano, montatura ibrida e bizzarra, tonda su una lente, quadrata sull'altra, quasi debba alludere alla personalità o all'anima di chi la porta. Intanto un postulato: Giancarlo Morelli è un bergamasco, di quelli fieri di esserlo, perché l'appartenenza è un valore. Ma è anche un globetrotter, una di quelle persone che girano il mondo perché, farlo, aiuta a farsi le ossa e ad aprire la mente. Morale: uno chef stellato, visionario e concreto, che a Seregno firma il Pomiroeu, il più blasonato ristorante della Brianza. Figlio della bella provincia lombarda, ma poi irrequieto esploratore di sapori globali, anche lontano dalla solita Francia dove tutti i grandi cuochi sembrano destinati ad andare per apprendere i segreti del mestiere. Meglio il Perù, con le sue malinconie Inca e il culto della gente per la Pacha Mama, la madre terra. In cucina è come nella vita: le radici contano: «E plasmano il carattere. I bergamaschi sono persone solide e di sostanza, che possono apparire chiuse. In realtà, hanno solo biso-

gno di studiare gli altri prima di dare loro amicizia e stima. Sono anch'io così. E in aggiunta, ho una convinzione: non posso piacere a tutti e non tutti possono piacermi».

Usciamo dalla metafora.

«Chi ama la mia cucina sa che è pulita, trasparente, senza fronzoli. Proprio come la terra da dove provengo. Per carità, il tocco personale è importante. Ma quella del cuoco è una firma, non può essere un'incursione armata: evito di snaturare le materie prime, non uso mai il sale in cottura e non amo le grandi temperature».

Ma intanto i brianzoli l'hanno adottata.

«Seregno? Non sapevo nemmeno dove si trovasse esattamente. Poi, un pomeriggio di novembre, sono capitato in questo cortiletto dove un tempo c'erano un pomiroeu, un meletto, e una vecchia osteria. Cercavo un posto dove aprire una mia attività e quello mi è sembrato il luogo perfetto, pieno di umanesimo, intimità e memoria».

Lontano da Bergamo ma senza rinunciare alla polenta?

«Il mais è un ingrediente versatile e la polenta è un'icona, specie quella orobica: la miscela, la cottu-



Foto di Mario Taito

ra, la porzione di sale. Ma adoro anche il risotto, la magia della mantecatura all'onda, l'arte di agglomerare i chicchi riuscendo a garantire che tra loro si mantenga una parte infinitesimale d'aria. Senza lesinare sul burro, certo: i grassi sono essenziali per una buona cucina. Semmai la vera discriminante è la qualità».

Qualche anno fa ha firmato panini stellati e stellari.

«Volevo rivalutarli e nobilitarli. E ho creato un club sandwich con due tipi diversi di prosciutto crudo che ha avuto un buon riscontro. Deve esserci qualcosa di affettivo e anche di infantile in questa mia passione per i panini. Mi ricordano la

classica alimentazione dei muratori delle mie parti: michetta e mortadella».

Ma alla fine ha cercato ispirazione dall'altra parte del mondo?

«Illuminante raggiungere Lima. Ho scoperto un paese con una sorprendente tradizione gastronomica e che ha costruito la propria storia sulla "papa", la patata che assicura la sopravvivenza di tanti campesinos e che viene utilizzata come fosse carne. Incredibile come in Perù riescano a trattare la sua fermentazione, l'essiccazione e la preparazione».

E allora cos'è questa novità di Milano?

la mia ricetta

di Giancarlo Morelli

«Il mio lavoro è creativo
e in cucina la maggior parte
della mia creatività è teorica»

Ferran Adrià

Cappelletti al baccalà mantecato, crema di patata affumicata, carpaccio di pecorino

Ingredienti per 4 porzioni al 100%

- ▶ 19 pz TUORLI D'UOVA
- ▶ 3 pz UOVA
- ▶ ACQUA (quanto basta)
- ▶ BACCALÀ MANTECATO
- ▶ 1 Kg BACCALÀ FILETTO
- ▶ 400 ml LATTE
- ▶ 20 g BURRO
- ▶ 40 g CIPOLLA
- ▶ 12 g SCALOGNO
- ▶ 8 g ACCIUGA FRESCA
- ▶ 400 ml PANNA FRESCA
- ▶ OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE (quanto basta)
- ▶ FONDUTA DI PECORINO
- ▶ 1 lt PANNA FRESCA
- ▶ 650 g PECORINO



PER IL BACCALÀ MANTECATO

Dissalare il filetto di baccalà per due notti in acqua corrente, privarlo dalla pelle e dalle lische, tagliare il baccalà a tranci, sbollentarlo in acqua e latte per 10 minuti e poi scolarlo. Preparare un trito con cipolla, scalogno e aglio. Mettere in una casseruola di rame il trito, il burro, l'alloro e tostare leggermente. Aggiungere il baccalà, salare e pepare leggermente, bagnare con la panna. Cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Mettere il composto nel bimby e frullare. Scaldare l'olio extra vergine a 80° e incorporarlo al baccalà. Montare a velocità alta per 3 minuti.

PER LA FONDUTA DI PECORINO

Fare ridurre la panna di un terzo a fuoco lento, nel frattempo grattugiare il pecorino. Unire il formaggio alla panna e frullare finemente.

PREPARARE LA PASTA ALL'UOVO e lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Stenderla sottile, fare dei quadrati e confezionare i casoncelli.

IMPIATTARE i casoncelli in una fondina mettendo sul fondo un cucchiaino di fonduta, decorare con scaglie di pecorino.

Chi è

Giancarlo Morelli nasce a Bergamo nel 1959 e studia alla Scuola Alberghiera di San Pellegrino Terme. Viaggia, gira il mondo, viene a contatto con i grandi esponenti dell'alta cucina in Francia e negli Stati Uniti, quindi sperimenta i fornelli esotici nel ruolo di capo chef sulla "Pacific Princess". Nel 1993 apre a Seregno, in Brianza, il ristorante Pomiroeu e arrivano i primi riconoscimenti. Nel 2009 arriva anche la stella Michelin. Nel 2010 vince i premi "Riso Gallo, Risotto dell'anno" e il "Sandwich Club Contest". Partecipa anche a grandi eventi internazionali: tra gli altri, alla manifestazione "Perù Mucho Gusto" a Lima e al "Lo Mejor de la Gastronomía" in Spagna. Viene anche coinvolto in importanti iniziative legate alla salute e al rispetto del pianeta: tra le più importanti, il progetto ecosostenibile "Care's - The Ethical Chef day" che lo vede coinvolto insieme allo chef altoatesino Norbert Niederkofler. Infine, firma altri locali che vanno ad aggiungersi al Pomiroeu: dal Phi Beach in Costa Smeralda (dove si trasferisce in estate) all'Orsa Maggiore di Forte dei Marmi (dove è presente in qualità di consulente), quindi alla Trattoria Trombetta di Milano. Attualmente Giancarlo, fa parte de "Le Soste" ed è membro dell'Euro Toques (Comunità Europea dei Cuochi).

«Sono sempre stato affascinato dalle grandi città e da tempo cercavo di fare qualcosa all'ombra della Madonnina. Nell'aprile scorso, l'occasione è arrivata con la "Trombetta", una trattoria in versione moderna, che tiene alla tradizione anche senza sfoggiare tovaglie a quadretti rossi o sedie di paglia. È un locale dove non conta l'ego del cuoco, ma sono importanti la convivialità e i piatti semplici: spaghetti cacio e pepe, la cotoletta milanese classica, lo stufato».

La tv non sembra una sua priorità.

«Niente in contrario con i colleghi che la frequentano. A certi

livelli, i costi di gestione di un ristorante sono pazzeschi e alla fine ti vedi costretto ad intraprendere attività collaterali. Semmai i media dovrebbero dedicare più spazio alla cultura alimentare e alla lotta agli sprechi. Sono temi che sento molto ed è per questo che partecipo al progetto ecosostenibile "Care's».

Dopo avere attraversato tante frontiere, servirà un momento di sintesi?

«Ci sto pensando da tempo. Sento il bisogno di trasferire in una nuova esperienza tutto quello che ho imparato e acquisito viaggiando. Se hai ricevuto molto, devi cominciare a dare.

Un bravo cuoco deve essere anche generoso: un tirchio non farà mai una buona cucina».

il mio PIACERE è...

Non riesco a stare una settimana senza muovermi. Non vedo l'ora di viaggiare, di andare in luoghi che non conosco, di incontrare gente nuova.