



IL NATALE (DA CHEF) È SERVITO

Da Nord a Sud, un viaggio nelle cucine eccellenti di tutta Italia per scoprire i piatti delle feste che piacciono agli chef

di Valeria Maffei

Dalle vette innevate dell'Alta Badia alla magnetica bellezza del mare d'inverno della Sicilia meridionale: l'atmosfera natalizia evoca ricordi, stimola la fantasia e ispira ricette che sapientemente dosano tradizione e voglia di innovare.

E un ideale itinerario alla scoperta del 'menu delle feste', non può che partire da San Cassiano e dal suo fiabesco paesaggio che fa da sfondo alla cucina di montagna targata Niederkofler; per fare sosta, poi, sulle montagne abruzzesi, nel cinquecentesco monastero che custodisce l'eccellenza 'Reale' della cucina italiana.

Un tour gastronomico che scende in Puglia, per rivivere l'essenza più autentica dell'accoglienza e dei sapori in stile pugliese, e prosegue toccando due capitali del gusto: Roma, per assaporare i suoi fasti, architettonici e culinari, dall'alto di una delle terrazze gourmet più belle al mondo, e Milano, vissuta attraverso una delle sue mete ristorative più ambite. Last but not least, sbarca in Sicilia, una terra magica svelata attraverso i 'piatti della memoria' di Pino Cuttaia, pervasi di antica tradizione e pensati per celebrare stagioni e simboli della storia gastronomica isolana.

La quintessenza della cucina di montagna

Il caminetto acceso, la legna che crepita sul fuoco, i trofei di caccia appesi al muro. È un'atmosfera decisamente alpina quella che dà il benvenuto al Rosa Alpina, l'hotel gioiello di San Cassiano che ospita il rinomato St. Hubertus. «Il Natale per me è famiglia, è il profumo dei mandarini che invade la casa. Quando ero piccolo il mandarino si trovava solamente nel periodo delle feste». Ed è proprio per rispettare il ciclo naturale delle stagioni, e ciò che la natura di volta in volta generosamente dispensa, che nasce Cook the Mountain, la filosofia culinaria di Norbert Niederkofler il cui leitmotiv punta su territorialità e stagionalità, in combinazione con la consapevolezza dell'importanza del rispetto delle tradizioni. «Ogni stagione, ogni momento della vita, ha un sapore ben preciso destinato ad essere ricordato per sempre; saper aspettare e rispettare questo ciclo permette di ridare senso all'attesa di riprovare quei sapori, una volta all'anno, proprio come accade per il Natale, un periodo in cui propongo ai miei ospiti dei piatti della tradizione rivisitati, come l'anatra, il cervo con i crauti rossi, i tortelli in brodo o la tartare di coregone».

www.st-hubertus.it/

TARTARE DI COREGONE

PROCEDIMENTO

COREGONE

Squamare il coregone, recuperare le squame e sciacquarle in acqua corrente per circa un'ora, seccarle in un essiccatore, friggerle in olio a 190° C. Sfilettare e spinare il coregone, marinarlo con 600 g di sale e 1 kg di zucchero aromatizzato con le erbe per 2,5/3 ore.

Sciacquare i filetti, asciugarli, eliminare la pelle ed ottenere una tartara.

SALSA VINO DI TERLANO

Spurgare le carcasse di coregone in acqua corrente, tostarle in padella con un filo di olio di semi di vinacciolo, scolarle in una placca forata per togliere il grasso in eccesso. A parte

rosolare i porri in una casseruola, aggiungere le carcasse di coregone, il vino di terlano fiammeggiato e il consommé, facendo sobbollire per circa 2 ore. Filtrare il brodo e montare il tutto con burro salato, aggiustando di sapore con sale e pepe nero.

OLIO AL LEVISTICO

Prendere circa 150 g di levistico, 250 ml di olio di vinacciolo, inserire gli ingredienti nel termomix e frullare per circa 14 minuti a massima potenza. Mettere l'olio a scolare in un'etamina a straccio con un peso sopra per circa 3 ore.

CAPPERI DI SAMBUCCO (DA PREPARARE IN ESTATE)

Marinare le bacche di sambuco con il sale grosso per circa 3 giorni.

Sciacquarle in acqua e far bollire per 3 minuti in una soluzione con 500 g di acqua, 500 g di aceto di sambuco e qualche foglia di alloro. Porre il tutto in un vaso ermetico e chiudere. Pastorizzare 18 minuti a 86° C nel forno a vapore.

IMPIATTAMENTO

Per ultimare il piatto condire la tartare con un trito di aneto fresco, levistico e mela verde a brunoise. Comporre un cerchio nel mezzo del piatto con l'ausilio di una coppa pasta e aggiungere sopra il coregone le bacche di sambuco in aceto, le squame croccanti e l'acetosella di bosco. Infine versare la salsa di vino di Terlano e qualche goccia di olio al levistico.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

COREGONE

240 g di tartare di coregone
olio per friggere
600 g di sale
1 kg di zucchero
gambi di prezzemolo q.b.
aneto q.b.
40 bacche di sambuco verdi
50 g di mela verde
60 g di acetosella di bosco

OLIO AL LEVISTICO

150 g di levistico
250 ml di olio di semi di vinacciolo

SALSA VINO TERLANO

500 g di carcasse di coregone
100 ml di vino Terlano
50 g di burro salato
10 g di levistico
10 g di aneto
olio di semi di vinacciolo
1 lt di consommé di manzo
2 porri
sale q.b.
pepe q.b.



Il calore, l'intimità familiare, il conforto

«A Natale, per i nostri ospiti, viene creato un menu speciale che include dei piatti già in carta e qualche fuori carta, con alla base ingredienti tipicamente invernali, come le castagne o i cachi, oppure strettamente legati alla festività, come il panettone, che produciamo al laboratorio PANE di Castel di Sangro. È un menu che pensiamo cercando di fondere la nostra storia gastronomica con la materia prima della stagione. Ciò che non manca mai, però, durante le feste, è un piatto con il brodo, che per me rappresenta il calore, l'intimità, la famiglia, il conforto. I tortelli e la pasta ripiena in generale, serviti con il brodo, sono anche dei piatti fortemente legati alla tradizione italiana, alla cultura della pasta fatta in casa e della sfoglia tirata a mano. In Abruzzo, ad esempio, prima delle festività si usa cucinare il brodo di manzo e pollo con verdure, pane fritto e odori».

Il Natale del Reale è, dunque, un Natale che ripercorre il classico e che, di conseguenza, 'esige' il brodo, visto però attraverso la filosofia di cucina targata Romito, che pone l'accento sul gusto nel pieno rispetto dell'ingrediente: un obiettivo raggiungibile solo attraverso una ricerca incessante su produttori, tecniche e nutrizione. «Gli ingredienti del mio brodo sono quelli della tradizione, ma le cotture no: dopo studi e prove, ho deciso di evitare il bollire attestando la cottura sugli 80° C, per preservare la limpidezza e la leggerezza e rendere il brodo trasparente, ma al contempo un vero concentrato di sapore».

www.nikoromito.com

BRODO LEGGERO DI VITELLO E CANNELLA CON RAVIOLI DI MANZO

INGREDIENTI

PER 1 KG DI PASTA FRESCA
1 kg di farina 00
20 uova intere

PER IL RIPIENO

1 lingua di manzo
sale
buccia di limone

PER IL BRODO

4 kg di muscolo di vitello
3 carote
4 coste di sedano
2 cipolle dorate
1 stecca cannella

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta fresca. Sulla spianatoia setacciate la farina, formando la classica fontana. Al centro create una fossetta, introdurre le uova intere, sbatterle con una forchetta e intriderle, poco per volta, alla farina. Poi impastare con le mani fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico; avvolgerlo nella pellicola da cucina e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Per il ripieno: Prendere la lingua di manzo, pulirla e cuocerla a vapore a 80° C per circa 6 ore. Tagliarla a cubi e frullarla bene con l'aggiunta di sale e buccia di limone. Per il brodo: Prendere il muscolo e sgrassarlo a coltello. In una pentola versare dell'acqua fredda e aggiungere le carote, le coste di sedano, le cipolle, la cannella e il vitello tagliato a pezzi e portarlo a ebollizione. Abbassare la fiamma e fare cuocere per circa 2 ore. Togliere il tutto e filtrare il liquido. Finito il riposo della pasta fresca, con un matterello, stendere la pasta il più sottile possibile: ricavarne delle strisce di 5 cm di larghezza e fare dei quadrati piccoli dello stesso diametro.

Al centro di ognuno, con un sac à poche a bocchetta fine, depositare una noce di ripieno di lingua e formare dei ravioli. Appena realizzati, cuocerli immediatamente per pochi istanti in acqua bollente salata. Su un piatto fondo aggiungere del pepe nero e un po' di buccia di limone, mettere i ravioli cotti e versare sopra il brodo caldo.



CIME DI RAPE, ALICI MARINATE E SALSA ALL'AGLIO



In autentico stile pugliese

È una cucina essenziale e materica, di terra e di mare, profondamente legata alla cultura mediterranea e alla Puglia, quella firmata da Domingo Schingaro, Executive Chef del ristorante Due Camini di Borgo Egnazia, un luogo unico al mondo che racconta l'esperienza viva della Puglia attraverso l'architettura senza tempo, la bellezza e la cultura secolare del suo territorio. Scavando nella memoria e partendo dai ricordi d'infanzia, lo Chef porta in ogni piatto i gusti

forti e decisi della tradizione pugliese, interpretati in chiave contemporanea e preparati utilizzando principalmente prodotti del territorio: il risultato sono creazioni innovative che propongono un perfetto equilibrio tra piacere del gusto e corretti valori nutrizionali. «In occasione del Natale, al Due Camini non possono mancare ricette in cui protagoniste sono le cime di rapa, regine indiscusse della tavola pugliese, in particolare di Bari, mia città natale». Dal gusto deciso e con una nota piccante, sono proprio le cime di rapa l'ingrediente principale della ricetta proposta da Chef Schingaro per il Natale alle porte e che le abbina alle alici e al vincotto, sapori immancabili nel menu festivo tradizionale pugliese, regalando così un insolito e inaspettato accostamento di sapori. www.ristoranteduecamini.it

RICETTA PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

1 kg di cime di rapa
12 alici grandi
30 g di vincotto di fichi
olio EVO
sale

PER LA SALSA ALL'AGLIO

5 alici affumicate
10 g di aglio
200 g di brodo di anguille
20 g di aceto di mele
10 g di scalogno
2 foglie di alloro

PROCEDIMENTO

Per le cime di rapa: mondare e lavare le cime di rapa, tagliare la cima in due parti e sbollentarla in acqua precedentemente portata a ebollizione; far raffreddare in acqua e ghiaccio; asciugare le cime di rapa con carta assorbente e scottarle in padella con olio EVO.

Per le alici: spinare le alici, mantenendo la coda; condire le alici con sale e olio, e successivamente immergerle nel vincotto; disporre le alici su uno spiedo e grigliare su barbecue.

Per la salsa all'aglio: far appassire lo scalogno e l'aglio tritato in una padella; aggiungere l'aceto di mele e farlo evaporare; successivamente aggiungere le alici affumicate tagliate a pezzi e far rosolare a fuoco vivo; aggiungere in padella il brodo di anguilla e far ridurre lentamente; infine, filtrare la salsa e far ridurre ulteriormente.

COMPOSIZIONE E IMPIATTAMENTO

Posizionare le alici al centro di un piatto tondo e adagiare le cime di rapa al lato delle alici. Versare la salsa all'aglio tra le alici e le rape, aiutandosi con un cucchiaino.





Alchimie culinarie

«Il nostro menu di Natale di quest'anno ricomprende degli ingredienti a cui tengo molto e che desideravo particolarmente offrire agli ospiti di Seta, come il nostro Astice blu che in occasione del Natale viene servito arrosto e affumicato con crema di castagne. Non manca poi la selvaggina, che amo molto cucinare, e un piatto avvolgente come i capelli d'angelo con zuppa di triglia e tartufo bianco. Nell'insieme possiamo dire di aver studiato un menu che unisce tradizione e innovazione, per regalare un percorso gastronomico in linea con la mia idea di cucina». Lo chef Antonio Guida, maestro nel realizzare piatti in cui gusto impeccabile e presentazione raffinata creano un connubio perfetto, propone, ancora una volta, nel suo Seta, il ristorante all'interno del Mandarin Oriental di Milano, una vivace e moderna versione della classica cucina italiana. www.mandarinoriental.it

RISOTTO IN 'CAGNONE' CON VERDURE, CASTELMAGNO E POLVERE DI LAMPONI

PROCEDIMENTO

In un rondò già caldo versare un filo d'olio, la foglia d'alloro e lo spicchio d'aglio in camicia; lasciar prendere temperatura e bagnarlo con del vino bianco, far evaporare il tutto e continuare la cottura con il brodo di pollo. A fine cottura mantecare il riso con del burro, parmigiano e pecorino.

Per la crema: stesso procedimento del risotto, senza sfumare con il vino bianco. Far cuocere con brodo pollo e acqua, in modo che la crema non acquisti un sapore troppo forte.

Continuare la cottura, a fuoco basso, fino a che il riso non sia stracotto, aggiungere la crema di erbe.

A fine cottura mantecare con burro e parmigiano e passare al cutter, regolare densità e sapidità.

PER LE VERDURE

Tagliare le verdure a piccoli rombi e glassarle in padella con un goccio di brodo, burro e del fondo di pollo. Regolare di sapidità.

PER LA GARNITURE

Rapa rossa coppata e polvere di lamponi.

ESECUZIONE DEL PIATTO

Mettere il riso nel piatto formando un cerchio riempire il resto del piatto con la crema di riso alle erbe e guarnire con le erbe ed i fiori conditi con sale ed olio, finire la garniture con rapa rossa coppata e polvere di lamponi.



INGREDIENTI

PER IL RISOTTO

250 g di riso vialone nano
1 l di brodo di pollo
50 g di burro Normandia
salvia julienne q.b.
30 g di Parmigiano 24 mesi
15 g di Castelmagno
vino bianco
scalogno confit

CREMA DI RISOTTO ALLE ERBE

50 g di riso arborio
1/2 l di brodo pollo
40 g di crema di erbe
5 g di burro Normandia
5 g di pecorino grattugiato
1 foglia d'alloro
olio extravergine d'oliva q.b.
sale

VERDURE SALTATE

1 carota
1 zucchina
1 taccola
30 g di fagiolini
piselli q.b.

INSALATA DI ERBE MISTE E FIORI

lattughino

radicchio
aneto
basilico greco
acetosella
borraggine
fiori

GUARNITURE

rapa rossa
polvere di lamponi



Il Natale che verrà

«Intimo, raccolto, prezioso, il Natale è un momento magico, in cui si riuniscono gli affetti, in cui, chi può, si riposa dalle fatiche dell'autunno e chi non può, come noi, prende comunque il meglio dalle feste. Durante le vacanze invernali, nel nostro paese, per cultura, si mangia tanto e si mangia bene, di qualità. Pensando a questa ricorrenza, la prima cosa che mi viene in mente è la cucina di mare: il vero banchetto è infatti quello della vigilia ed è, appunto, a base di pesce». È così che nasce l'insalata di capesante, pomodori e finocchi proposta da Andrea Antonini, giovanissimo chef, classe 1991, chiamato da pochi mesi al timone del Imàgo, il ristorante con vista mozzafiato sui tetti e le meraviglie architettoniche della Città Eterna, ospitato al 6° piano dell'iconico Hotel Hassler, e deputato ad essere un luogo dove assaggiare il futuro. «La filosofia di cucina espressa da Imàgo, anche in occasione delle feste, esalta l'italianità, con omaggi alla tradizione e alla stagionalità dei prodotti, e che viene riproposta secondo una visione ed un gusto tipicamente contemporaneo». www.hotelhassler-roma.com

INSALATA DI CAPELANTE, POMODORI E FINOCCHI

LECHE TIGRE ALL'ITALIANA

8 g di peperoncino dolce senza semi
40 g di zenzero pelato
12 g di basilico
12 g di prezzemolo
7 g di sale
40 g di acqua

PROCEDIMENTO

Lavorare tutti gli ingredienti al mortaio pestando bene tutti gli elementi. Lasciar riposare 10 minuti. Passati i 10 minuti, incorporare 180 g di succo di lime e 100 g di succo di limone. Lasciar riposare 10 minuti. Preparare 50 g di dentice tagliati a cubetti e, a seguire, versare sopra il composto precedentemente filtrato. Lasciare riposare il tutto ancora 10 minuti. Frullare il tutto, passare allo chinoix fino ed incorporare 40 g di olio EVO e 20 g di base xantana. Una volta completa, marinare per 10 minuti le capesante, precedentemente tagliate a metà.

GELATINA ACQUA POMODORO

Frullare grossolanamente i pomodori datterini e lasciar filtrare in carta per una notte. Ottenuta l'acqua, legare con l'1% di agar-agar e stendere il composto (circa 1 mm) su placche (dopo ebollizione). Tagliare della forma desiderata.

SALSA POMODORO BRUCIATO

Tostare in forno a 200° C i pomodori datterini con olio, sale, aglio, timo, scalogno. Una volta caramellato frullare i pomodori solamente con lo scalogno. Passare allo chinoix fino.

PICKLE LIQUID

225 ml di aceto bianco
100 g di zucchero
1 pz di anice stellato
1 bacca di cannella
3 chiodi garofano

PROCEDIMENTO

Portare tutto a bollire. Lasciar raffreddare e filtrare. Tagliare i cetrioli dello spessore di 1 mm, ricavarne dei rettangoli di 2x3 cm e marinare 3 ore nel pickle liquid. Tagliare i baby finocchi dello spessore di 2 mm e marinare 5 minuti nel pickle liquid.

IMPIATTAMENTO

Disporre un coppapasta di 7 cm di diametro nel centro del piatto (fondina), e collocare 4 fettine di capesante marinata. Aggiungere poca marinata e dei cristalli di sale maldon. Coprire completamente le capesante con le lamelle di pomodoro trasparente. Coprire con la gelatina di acqua di pomodoro e decorare con salsa di pomodoro arrostito, cetrioli e finocchi marinati. Completare aggiungendo aneto e nepitella.



TORTELLI IN FALSO MAGRO



Il Natale è memoria

È una cucina della memoria, in cui ogni piatto nasce da un ricordo, quella firmata Pino Cuttaia, chef artigiano che nel suo La Madia (Licata-Ag) porta in tavola creazioni dove protago-

nisti assoluti sono gli ingredienti tradizionali e le ricette ispirate all'infanzia. Reinventa ricordi, li trasforma in piatti pensati per celebrare stagioni e simboli della storia gastronomica: Pino Cuttaia, attraverso la sua cucina, narra e fa vivere un pezzo di storia siciliana; propone ricette evocative realizzate sempre con grande attenzione alla stagionalità e alle materie prime del territorio. Ed in occasione del Natale Chef Cuttaia ripensa ad 'un tortello in falso magro'. «Così come in molte altre ricette cult della cucina siciliana, il mio tortello, un tipico piatto delle feste, ha tra i suoi ingredienti l'illusione: è pensato per portare in tavola qualcosa che non c'è, per illudere l'olfatto o la vista. Infatti per realizzare la terrina ho usato la mortadella e l'uovo di quaglia, simbolo di abbondanza. Questi due ingredienti, insieme, ricreano l'idea del patè, e quindi di un piatto ricco, a cui, come vino, abbinerei un Cerasuolo di Vittoria. Ho scelto questo vino poiché il blend di Nero d'Avola e Frappato rappresenta un giusto equilibrio di finezza ed eleganza, ed il risultato ben si presta ad essere abbinato ad un piatto che, pur avendo ingredienti saporiti - il formaggio ragusano, il cipollotto, la mortadella e il prezzemolo - risulta, nel complesso, delicato». www.ristorantelamadia.it

LA SFOGLIA

Disporre la farina a fontana sul tavolo, mettere le uova intere e i tuorli, e impastare energicamente per una decina di minuti; formare una palla e lasciar riposare la pasta, coperta, per una mezz'ora a temperatura ambiente. Intanto preparare il ripieno.

I TORTELLI

Raccogliere il Ragusano a cubetti in una bastardella e farlo fondere a bagnomaria fino a quando diventa una crema liscia. Appena la fonduta si è raffreddata, unire un trito finissimo di cipollotto e gambi di prezzemolo, e trasferire il composto in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia da 1 cm. Stendere la pasta, ricavandone una sfoglia sottile. Nella parte superiore della sfoglia far scendere delle palline di ripieno a distanza di 4 cm, poi ripiegare la sfoglia su se stessa e saldare i tortelli pizzicandoli con le dita; infine tagliarli con la rotella dentata.

LA TERRINA

Fare rassodare le uova di quaglia e, una volta fredde, sgusciarle. Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Tagliare la mortadella a cubetti, raccogliarli nel termomix e portarli a 70° C prima di unire la panna. Frullare per 3-4 minuti, fino a quando il composto raggiunge la consistenza di un patè, poi trasferirlo in una terrina e, ancora caldo, unire la colla di pesce strizzata e mescolare energicamente per farla ben distribuire. Versare metà del composto in uno stampo da cassata e allineare le uova di quaglia, poi coprire con il resto del composto. Premere bene perché non restino vuoti e passare la terrina in frigorifero per almeno due ore.

PRESENTAZIONE

Far cuocere i tortelli in abbondante acqua salata; intanto sformare la terrina e tagliarla a fette. Disporre i tortelli nei piatti, adagiare sopra una fetta di terrina e completare con un filo d'olio, una foglia di prezzemolo e una grattugiata di tartufo.

RICETTA PER 4 PERSONE

PER LA SFOGLIA

250 g di farina di grano duro
2 uova intere
4 tuorli

PER IL RIPIENO

200 g di Ragusano DOP
50 g di cipollotto
40 g di gambi di prezzemolo

PER LA TERRINA DI MORTADELLA

750 g di mortadella
750 g di panna fresca
5 fogli di colla di pesce
10 uova di quaglia

PER GUARNIRE

tartufo nero
olio extravergine d'oliva

