



LO CHEF STELLATO ANDREA BERTON. IL SUO RISTORANTE È A MILANO, IN VIA MIKE BONGIORNO, 13.

SORPRESE DI ZUCCA

La verdura protagonista dell'autunno colora con nuovi accostamenti le ricette dello **chef stellato Andrea Berton**

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCOLO

ARROSTITA CON PINOLI E UVETTA

Per 4 persone. **Per la zucca arrostita:** una zucca mantovana, olio extravergine, sale e pepe.

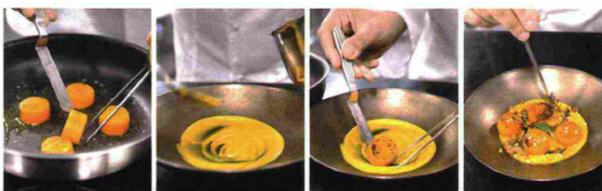
Mondate la zucca privandola della buccia. Tagliate a fette di 5 centimetri di spessore e ottenete dei dischi con l'aiuto di un coppapasta da 5 centimetri di diametro. In una casseruola, arrostite i dischi di zucca con olio da entrambi i lati e conditeli con sale e pepe. Proseguite la cottura in forno statico a 180° fino a quando risulteranno fondenti.

Per la purea di zucca: ritagli di una zucca mantovana, mezza cipolla lavata, mondata e tagliata a julienne, olio, sale e pepe, acqua.

In una casseruola, fate appassire dolcemente la cipolla a julienne. Aggiungete i ritagli di zucca e fate cuocere lentamente aggiungete l'acqua e lasciate cuocere fino a quando questi siano ben morbidi. Frullate il tutto e passate al colino a maglia fine per ottenere una purea liscia ed omogenea.

Impiattamento: 50 grammi di pinoli tostati, 30 grammi di uvetta ammollata, germogli selezionati di insalata Vivace Planet Farms.

Tritate i pinoli e l'uvetta grossolanamente. In un piatto fondo, stendete la purea di zucca, adagiatevi tre dischi di zucca arrostita, guarnite con il trito di pinoli e uvetta e terminate con i germogli selezionati di insalata Vivace Planet Farms.



I PASSAGGI PER ROSOLARE I DISCHI DI ZUCCA E ADAGIARLI SULLA CREMA.

Foto: Enzo Trucolo - Contrasto

160256



TORTA CAMELLATA

Per 4 persone. **Per la pasta sfoglia: un disco di pasta sfoglia di 250 grammi. Per la torta di zucca: una zucca mantovana, 200 grammi di zucchero, 100 grammi di burro, timo.**

Mondate la zucca privandola della sua buccia. Tagliate fette di 3 centimetri di spessore e tornirle a forma di spicchio. Marinatete in un contenitore con il timo, l'acqua e la metà dello zucchero e lasciate in infusione per un'ora.

Scolate dal liquido. In una padella antiaderente, fate un caramello scuro con

il burro e l'altra metà dello zucchero. Adagiate le fette di zucca marinata ricoprendo tutta la superficie della padella. Coprite con uno strato di pasta sfoglia bucherellato. Fate cuocere in forno a 170° per 40 minuti. Lasciar raffreddare qualche minuto e rivoltate la torta su un piatto piano, con l'aiuto di una spatola lisciate la superficie. **Impiattamento: 50 grammi di semi di zucca tostati.**

Tritate grossolanamente i semi di zucca tostati e aggiungeteli sopra la torta.



SULLA ZUCCA CAMELLATA IN PADELLA SI APPOGGIA IL DISCO DI PASTA SFOGLIA.

Foto ENZO TRUCCOLO
160256



L'ESEMPIO È LA PIÙ ALTA FORMA DI INSEGNAMENTO

ANDREA BERTON, SUMMA DI CREATIVITÀ, RIGORE, IMPRENDITORIA, PRESENTA DOMENICO MAROTTA, ALLIEVO ECCELLENTE CHE È RIUSCITO MOLTO PRESTO A ELABORARE UNA SUA IDEA DI CUCINA

di Gianluca Biscalchin

32 | FACCIA A FACCIA



CHE EQUILIBRISTA ANDREA BERTON! Riesce a tenere in ammirabile armonia creatività e organizzazione, rigore e visione, imprenditoria e fantasia, fine dining e ristorazione informale, Marchesi e Ducasse.

Pochi come Berton sanno far convivere la sensibilità gastronomica italiana con il metodo francese. D'altra parte, prima che instancabile formatore di professionisti, e dalle sue cucine ne sono usciti tanti, lo chef è stato un allievo intelligente: «Marchesi ripeteva a noi ragazzi che l'esempio è la più alta forma d'insegnamento».

I "ragazzi" erano, oltre Berton, Carlo Cracco, Davide Oldani, Paolo Lopriore, Enrico Crippa, per dirne alcuni. Una grande scuola dove si insegnava la curiosità e l'apertura mentale, una nuova idea di cuoco con gli occhi aperti e la mente sveglia. Ducasse invece è stato per Berton "l'università della cucina": «mi ha insegnato organizzazione, metodo, disciplina, conoscenza del prodotto, qualità, massima attenzione anche allo spreco, già in quegli anni».

Allievo attento e curioso Berton è diventato poi uno dei protagonisti più brillanti di una generazione che ha sprovvincializzato la cucina italiana ridandole valore. E ha aperto la strada a giovani professionisti consapevoli e seri come lo chef Domenico Marotta, che Berton ha scelto come esempio di una felice trasmissione di saperi, di prassi e di sensibilità.

Tra i tanti ottimi cuochi che sono usciti dalle tue cucine hai scelto Domenico. Perché?

Domenico mi ha colpito subito quando ha iniziato a lavorare al Trussardi. Rappresenta molto bene quello che per me è l'atteggiamento giusto nel lavoro.

Vedevo che era preparato, preciso, efficiente. Quando ha iniziato con noi andava ancora a scuola; eppure, aveva già la forma mentis per lavorare in un certo modo. Allora gli ho detto: appena finisci la scuola vieni a lavorare al ristorante. È stato 4 anni al Trussardi, ha fatto tutta la trafila e si è confermato un grandissimo lavoratore, una persona umile, disponibile anche oltre il suo lavoro, con una voglia di imparare che mi ha davvero colpito.

Hai trovato nella sua cucina delle tracce degli anni passati a lavorare con te?

Sono stato a mangiare da Domenico ed è straordinario. Ho visto le tracce, lo spirito di quello che facevamo al Trussardi, ma con una sua idea molto personale di cucina: questo lo identificherà molto nel panorama della cucina italiana. Ha una solidità che gli permette di esprimersi al meglio. Ha una mentalità, una disciplina, la pulizia nei piatti, nei sapori, precisi, che lo contraddistinguono. Ho visto subito che aveva qualcosa di più degli altri.

Come vedi la situazione della generazione che oggi si affaccia alla professione?

Oggi molti ragazzi giovani, tra i 25 e 35 anni vedono il ristorante gourmet, termine che non mi piace, come fine a sé stesso. Molti si lasciano incantare dalla cucina creativa, ma prima devono essere capaci di fare un pollo arrosto perfetto. Focalizzarsi solo sul piatto gourmet è sbagliatissimo. Prima devi saper far alla perfezione un uovo all'occhio di bue poi costruisci quello che vuoi. È importante per non lasciarsi trascinare dalle mode.

Sei stato tra i primi chef stellati che ha immaginato altri tipi di ristorazione, più informali e accessibili. Pensi sia ancora un modello valido per le nuove generazioni di cuochi-imprenditori?

Sono stato tra quelli che hanno avuto questa idea di diversificare, un ristorante stellato funziona solo se gli stai addosso sempre. Bisogna costruire intorno una rete di situazioni che ti permettono la sostenibilità economica. Mi piace avere più attività, più cose da gestire che mi permettono anche di essere soddisfatto nel lavoro, non mi accontento. E questo l'ho imparato da Ducasse.

Dove dovrebbero farsi le ossa gli chef di domani?

Oggi consiglieri ai ragazzi di andare a fare un'esperienza all'estero, ovviamente, perché apre la mente, Francia soprattutto. Ma consiglieri di girare l'Italia, conoscere il nostro territorio. La varietà delle diverse cucine, delle tradizioni, degli stili, degli ingredienti permette di avere una visione articolatissima del settore. Si possono apprendere un sacco di nozione e di idee stando in Italia.

160256



pa Marco Scapra

ANDREA BERTON
Maestri illustri come Marchesa e Ducasse, e una carriera carica di successi

160256

Berton



DOMENICO MAROTTA
Allievo di Berton al
Trussardi, oggi è chef
e patron del Ristorante
Marotta a Squille (CE)

PH. LORENZO FALIELI

160256

Berton

DOMENICO MAROTTA

ESSERE ALLIEVI È UN PERCORSO DI FATICA, MA ANCHE DI GRANDE SODDISFAZIONE

Quando si dice il valore della gavetta. Domenico Marotta, chef e patron del ristorante che prende il suo nome a Squille (Caserta) è stato l'allievo che ogni chef vorrebbe. Al Trussardi con Berton ha attivato sin da subito la magica accoppiata umiltà/curiosità, binomio che funziona benissimo anche nella vita.

Ha saputo assorbire con intelligenza la lezione di chef come Enrico Crippa ed Eric Frechon in Francia. E poi un fondamentale anno come capopartita con Alain Passard. Ma le basi le ha apprese, ancora studente al Trussardi, con Andrea Berton. Ora è uno dei giovani di cui si parla. Il suo ristorante si trova in una zona tutta da scoprire, tra Caserta e Benevento, ad alto tasso di valore gastronomico.

Franco Pepe è vicinissimo e non è lontano Giuseppe Iannotti. Una concentrazione di talenti che spinge ormai molti gourmet a scoprire un territorio di inconsueta bellezza e carica di prodotti straordinari. Una ricchezza che si trova nel menu, dal titolo evocativo e chiarissimo, Radici&Innesti.

Chef, tra queste radici ci sono anche i primi anni al Trussardi di Andrea Berton?

Certo. Lo chef mi ha dato le basi del lavoro. Per me è stata la prima esperienza all'interno di un ristorante di grande livello. Avevo 17/18 anni e non avevo mai messo piede nel mondo degli stellati. Ho iniziato dalla pasticceria, poi le cose sono andate veloci e sono diventato capopartita nonostante la mia giovane età. Ho imparato come impostare il lavoro all'interno di una grande brigata, il modo giusto di stare in cucina, la serietà, il rispetto del cliente e come gestire ingredienti importanti che non avevo mai visto prima.

E gli innesti?

Il mio lavoro si nutre di tutte le mie esperienze. Un pezzo del lavoro fatto con uno chef magari finisce in un piatto. Un altro pezzo nell'impostazione del menu o in un abbinamento.

Non ripropongo ricette di altri, ma un'idea, una tecnica o un ingrediente che mi hanno colpito. Sicuramente le influenze si vedono nella mia impostazione di cucina, nel modo in cui rapportarsi con l'ingrediente. Dall'esperienza con Berton ho preso il metodo, l'ordine, il rigore, la

puntualità, la pulizia. Ho imparato ad essere una persona seria e professionale in cucina.

A livello gastronomico, che tracce sono rimaste nella tua cucina degli anni passati con Berton?

Credo di aver assorbito la maestria dello chef per i risotti. Mi ha sempre affascinato vedere quelle padelle che saltano, la magia del riso all'onda. I suoi risotti li ricordo ancora oggi: l'uso del burro acido, le tantissime sfumature di sapore, le consistenze. E poi le cotture delle carni: ho ancora davanti agli occhi le prime volte che iniziavo a mettere le mani con il piccione o lavorare alla cotoletta con l'osso cotta nel burro chiarificato. Questi ricordi sono ancora vivi nella mia cucina.

Che tipo di allievo è stato Domenico Marotta?

Ero talmente alle prime armi che avevo gli occhi aperti a tutto quello che succedeva. Assorbivo tutto come una spugna, sempre molto curioso, e poi la cosa che ricordo è che lo chef ci teneva molto che le cose andassero sempre per il verso giusto. Dopo il servizio mi chiamava e mi correggeva degli errori, mi stimolava a migliorare dei passaggi, fare attenzione alle cotture, rispettare i tempi. Un grande insegnamento è stato quello di avere sempre la testa avanti, cercare di anticipare i tempi e i problemi. Far funzionare il cervello. Questa impostazione dello chef mi ha permesso poi di fare delle esperienze lavorative con un atteggiamento già molto professionale. Quella in Francia è stata facilitata da questa formazione così forte, così rigorosa.

Radici e innesti... In fondo la cucina italiana è tutta un innesto, una contaminazione. Qual è la tua idea?

È quella di parlare, di raccontare e cercare nel territorio le mie radici, le esperienze che ho fatto in Italia e all'estero e il piacere di metterle nel piatto. Poi naturalmente il prodotto che rappresenta la mia terra: una cucina che parte da qui e che può innestarsi col resto del mondo. Non mi piace limitarmi al solo territorio, ma utilizzare anche prodotti che vengono da più lontano, senza dimenticarsi mai che siamo in Italia.



RAVIOLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON BRODO DI CICALE

dello chef Andrea Berton

Ingredienti per 4 persone

PER I RAVIOLI

Tuorli 8
Acqua 25 g
Farina per pasta 1 kg

PER LA CREMA DI AGLIO E OLIO

Olio extra vergine d'oliva 300 g
Acqua 300 g
Agar-agar 0,4 g
Glice 5 g
Sucro 2 g
Colla di pesce 12 g
Sale Maldon 5 g
Aglio sbollentato 30 g
Peperoncino lungo 20 g

PER LE CICALI DI MARE

Cicale di mare da 50 g l'una 4
Limone (buccia) 1
Rosmarino 20 g

PER IL BRODO DI CICALE

Carote 20 g
Cipolle 20 g
Sedano 20 g
Olio extravergine di oliva 40 g
Albumi 100 g
Cicale di mare 1 kg

PER LA FOCACCIA

Farina buon pane 1 kg
Olio extravergine di oliva 50 g
Lievito di birra 20 g
Zucchero 50 g
Acqua 350 g
Sale 30 g
Latte 350 g

Procedimento

PER LA CREMA DI AGLIO E OLIO

Chiudere sottovuoto l'aglio, il peperoncino e l'olio e lasciare in infusione 24 ore. Portare l'acqua a bollire con agar e sale, aggiungere il sucro ed emulsionare bene. Filtrare l'olio e portarlo a 35°C con il glice, versarlo a filo nell'acqua ed emulsionare. Per ultimo aggiungere la colla di pesce precedentemente ammorbidita, frizionare e colare su di un vassoio espositore. Lasciare raffreddare a +4°C per 5 ore. Tagliare 10 dischi del diametro di 0,5cm.

PER I RAVIOLI

Amalgamare tutti gli ingredienti nella planetaria e lasciare riposare per 10 ore. Stendere la pasta per ravioli molto sottile, mettere i dischi di crema all'olio e appoggiare sopra un secondo velo di pasta per ravioli. Tagliare i ravioli con un coppapasta del diametro di 0,7 cm dando una forma a bottone.

PER LE CICALI DI MARE

Pulire dal carapace le cicale. Scottarle in padella antiaderente per pochi secondi e sistemarle su di un vassoio espositore con foglio di carta da forno. Tagliare a brunoise la buccia del limone e gli aghi di rosmarino. Stemperare la cicale al momento del servizio sotto la salamandra, condire con il limone e il rosmarino e terminare con sale Maldon.

PER IL BRODO DI CICALI DI MARE

Tagliare a mirepoix le verdure e rosolare in casseruola con olio. Pulire le cicale e riservare in frigo a +4°C. Tostare in una casseruola i carapaci delle cicale con un filo di olio, aggiungere le verdure e bagnare con acqua fredda. Cuocere per 40 minuti. Filtrare e raffreddare immediatamente in abbattitore. Frullare le cicale intere con l'albumi e versare nel brodo di cicale. Mescolare fino a quando non raggiunge la bollitura per evitare di far attaccare l'albumi sul fondo. Lasciare bollire molto piano per 30 minuti, filtrare solo la parte liquida chiarificata con un panno sottile alimentare.

PER LA FOCACCIA

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti. Lasciare lievitare per 40 minuti, sistemare l'impasto in una placca Gastronorm e lasciare lievitare per altri 40 minuti. Cuocere in forno per 30 minuti a 180°C. Raffreddare immediatamente e tagliare 4 parallelepipedi da 5x2,5 cm.

Montaggio e finitura

Cuocere i ravioli in acqua, terminare la cottura in padella con brodo, olio extra vergine e una spolverata di polvere di pane profumata all'aglio. Posizionare sui parallelepipedi di focaccia le cicale ed impiattare. Servire il brodo di cicale a parte in un bicchierino.

UOVO E BARBABIETOLA

dello chef Domenico Marotta

Ingredienti

PER L'UOVO COTTO E MARINATO

Uova di gallina allevate a terra 10
Acqua 200 g
Miso 24 g
Estratto di barbabietola 20 g

PER LA SALSA DI BARBABIETOLA

Estratto di barbabietola 189 g
Yogurt 180 g
Senape di Dijon 24 g
Sale
Aceto di riso
Salsa di soia

PER LA RIDUZIONE DI BARBABIETOLA

Estratto di barbabietola
Glucosio liquido

PER LA FONDUTA DI ANIMO DURO

Panna fresca da cucina 300 g
Formaggio Animo Duro 120 g

PER LA TARTARE DI BARBABIETOLA

Barbabietola cotta
"en robe des champs" 150 g
Maionese
Cetrioli sott'aceto
Capperi sotto sale 10
Acciughe sott'olio 2
Sale
Salsa Tabasco
Salsa Worcestershire

PER I CROSTINI DI PANE

Pane raffermo 100 g
Burro
Olio extravergine di oliva
Acciuga sott'olio 1

PER LA FINITURA

Sale Maldon
Polvere di barbabietola
Pepe macinato al momento
Foglie di barbabietola
Acetosella tigre
Aneto

Procedimento

PER L'UOVO COTTO E MARINATO

Cuocere le uova in acqua leggermente salata e acidulata con aceto bianco per 4 minuti e mezzo circa. Raffreddarle in acqua e ghiaccio, sguocciarle e lasciarle marinare in estratto di barbabietola, miso e sale. Per la salsa di barbabietola. Frullare l'estratto di barbabietola con lo yogurt, la senape, la salsa soia e aggiustare di sale. Per la riduzione di barbabietola. Unire all'estratto di barbabietola il glucosio e far ridurre dolcemente fino ad ottenere una consistenza densa.

PER LA FONDUTA DI ANIMO

Duro, portare a bollire la panna e fuori dal fuoco versare il formaggio grattugiato, girare e filtrare.

PER LA TARTARE DI BARBABIETOLA

Tagliare in brunoise la barbabietola cotta, condirla come una tartare con capperi, acciughe, cetrioli. Aggiungendo la maionese e terminare con il Tabasco e Worcestershire.

PER I CROSTINI DI PANE

sfaldare l'acciuga sott'olio in padella con olio e burro, aggiungere i crostini e tostarli dolcemente in padella. Metterli su carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso.

Montaggio e finitura

Alla base del piatto mettere la salsa di barbabietola, la fonduta di Animo Duro e la riduzione di barbabietola. Disporre al centro del piatto la tartare di barbabietola, i crostini, le sfoglie di barbabietola e adagiare sopra l'uovo scaldato nella sua marinata. Aggiungere del sale maldon, la polvere di barbabietola, il pepe macinato al momento e completare con delle foglie di barbabietola, acetosella tigre e aneto.

FACCIA A FACCIA



PIÙ LORENZO PIZZINI

160256