

Ristoranti

Offerta banale, poca innovazione
e capacità di "vendere": perché
cala la richiesta di dessert

FINE PASTO
AMARO
VINO:
I GROSSISTI
RINGRAZIANO

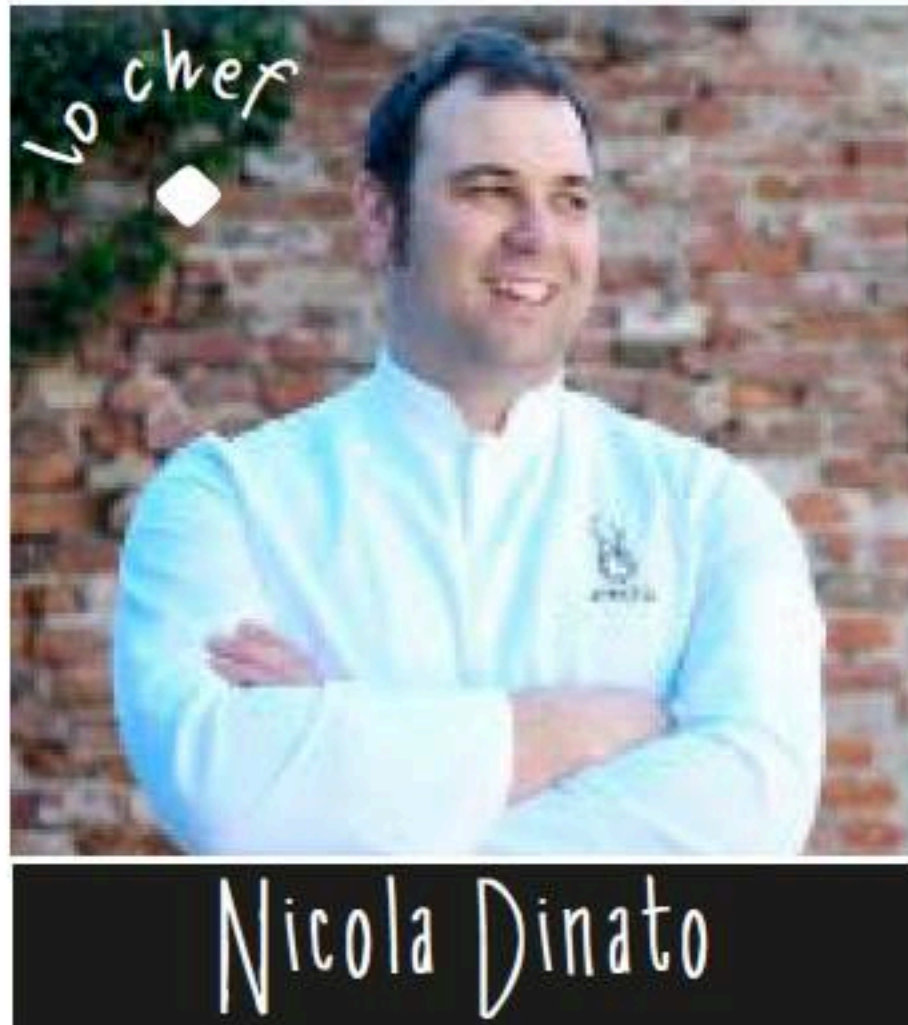
Nel 2017 gli acquisti di bianchi, rossi e rosati
dai distributori sono cresciuti dell'1,1%
a volume e del 2,8% a valore

FOOD HUB
AL DEBUTTO

MATERIE PRIME DEL MARE. PISELLI, ERBE E AGRUMI PER UNA RICETTA FRESCA E SAPIDA, DA ABBINARE A UN BIANCO PIACEVOLE E AROMATICO DI ROBERTO BARAT

Gamberi, cappelunghe e aglio nero vogliono...

Padovano, classe 1981, si è formato a fianco di chef, tra gli altri, del calibro di Michel Roux Jr, Alain Ducasse, Ferran Adria. Il suo Feva è stallato Michelin dal 2015.



Piatto primaverile d'eccellenza quello proposto da Nicola Dinato, giovane e talentuoso chef padovano che al suo Feva di Castelfranco Veneto (Tv) propone questa ricetta a base di Gamberi rossi di Sardegna, cappelunghe, piselli e aglio nero. «Una ricetta semplice che gioca sulla provenienza delle materie prime da due mari (Mediterraneo i gamberi, Adriatico le cappelunghe) per offrire alla fine, e anche grazie all'uso di erbe e agrumi, freschezza e leggerezza - dice Dinato». La ricetta si caratterizza, tra l'altro, anche per la presenza di ingredienti cotti e crudi nel piatto. I gamberi serviti crudi e le cappelunghe cotte e poi arricchite con buccia di cedro grattugiato, sono abbinate a piselli freschi e a una spuma di aglio nero che offre cremosità e note aromatiche profonde con sentori di liquirizia. Insomma, un insieme all'apparenza semplice, ma in realtà caratterizzato da un'ampia varietà di aromi e sensazioni gustative che offrono al palato e al naso sapidità, dolcezza, acidità e aromi freschi, ampi e armonici.

febbraio-marzo 2018

54

* — * Gamberi rossi di Sardegna, cappelunghe, piselli e aglio nero

Ingredienti (per 4 persone)

12 Gamberi rossi di Sardegna; 300 g cappelunghe della laguna; 500 g piselli freschi; crescione di piselli; 6 spicchi di aglio nero; 4 uova; acciughe; 1/2 l olio extra vergine; 1/2 l vino bianco; 1 cedro; 4 foglie menta; 2 foglia melissa; 8 ravanelli; 4 scalogno; 1 spicchio aglio; 1 acciuga; 1 rametto timo; 1 cucchiaio aceto di mele

Procedimento

Pulire e dividere a metà i piselli. Spurgare in acqua e sale le cappelunghe. Staccare le teste dai gamberi, spremere le teste in un colino sopra una ciotola ed emulsionare con due cucchiaini di olio extra vergine e melissa tritata. Togliere carapace e intestino dalle code. Preservare la polpa. In una casseruola, passire con dell'olio Evo lo scalogno tritato, versare il vino bianco e ridurre a metà, aggiungere il rametto di timo. In una bowl versare 4 tuorli e sbattere energicamente a bagnomaria con il vino bianco ridotto, olio extra

vergine d'oliva e l'aceto di mele. Filtrare, aggiungere l'aglio nero pelato e l'acciuga e ottenere una crema liscia e versare in un sifone e raffreddare. Chiudere il sifone e caricare con due cariche azoto e sbattere energicamente. Affettare finemente i ravanelli e immergerli in acqua e ghiaccio. Bollire in una pentola con poca acqua per 10 secondi le cappelunghe e filtrare l'acqua di cottura. Staccare dalla conchiglia le cappelunghe, tagliarle a diagonalmente a pezzettini regolari. Soffriggere lo scalogno e l'aglio tritato e aggiungere metà dei piselli, aggiungere l'acqua di cottura delle cappelunghe, portare a bollore e togliere dal fuoco. Frullare fino a ottenere una crema liscia. I restanti piselli sbianchirli in acqua bollente e raffreddare in acqua e ghiaccio, scolarli e pelarli uno ad uno. Condire i piselli con menta, le cappelunghe con cedro grattugiato e le code di gambero con sale e pepe e impiattare partendo con alla base l'emulsione di teste di gamberi, le cappelunghe condite, i piselli, i gamberi crudi, i ravanelli, e la spuma di aglio nero. Versare la crema di piselli tiepida.

...un vino di buona acidità

«Due le caratteristiche che rendono perfetta l'unione tra questo Verdiso e la ricetta del nostro chef - spiega Nicola Masala, food & beverage manager del Feva -. Il Verdiso è un vino caratterizzato da buona acidità e da una piacevole tendenza dolce, una delle peculiarità di quest'uva. L'acidità, in questo accostamento, serve a pulire il palato dalla sapidità del gambero preparandolo al successivo boccone. La tendenza dolce del vino, invece, si sposa bene e accompagna la presenza dei piselli con i quali crea un piacevole connubio». Insomma, in questo caso si lavora sulla concordanza tra le caratteristiche di vino e cibo che puntano ad accompagnarsi, esaltandosi, l'un l'altra.

Un altro piatto di Nicola Dinato a cui abbinare il Verdiso? «Il risotto al Prosecco con ostrica e perle della sua acqua (in pratica l'acqua dell'ostrica sferificata, ndr) che serviamo nel periodo estivo - conclude Masala -. Il Verdiso infatti si sposa bene agli aromi del Prosecco usato per la cottura del riso e alle note sapide dell'ostrica e della sua acqua. Un ottimo accostamento, in definitiva, per un vino che si armonizza bene ai sapori del piatto».



Nicola Masala

Nato a Cagliari nel 1986, lavora prima in Sardegna e poi a Londra (Maze by Gordon Ramsay e Hibiscus). Oggi cura la cantina del Feva, 500 etichette frutto di ricerca e selezione personale.

*Verdiso
Le Manzane*

Uve Verdiso

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo armonico e fresco con note fruttate (mela verde e agrumi) e vegetali ed erbacee.

Sapore di buona acidità con note citrine. Equilibrato, giustamente persistente

Grado alcolico 11%

Servizio 6-8°C

Conservazione in luogo fresco e buio

Bottiglie prodotte 16.000

Prezzo 5,50 € (iva esclusa)

www.lemanzane.com