

# L'alta cucina a IdentitàExpo

Massimo Bottura apre la parata di top chef I piatti sono davvero «zero-spreco»



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada

Qualcuno sui social network ha fatto qualche polemica: «Ma come, all'Expo si parla di fame nel mondo e poi sono in scena gli chef stellati?». Chi è già stato in questi primi giorni a curiosare tra i padiglioni, ha potuto capire che questa kermesse sul cibo offre di tutto, dagli ingredienti esotici ai temi della biodiversità, dello spreco, dell'obesità. Lo staff

di Identità Golose, congresso di cucina che da 10 anni è un marchio di eccellenza culinaria, ha creato un temporary restaurant a due piani: un locale elegante (padiglione 44). Ha aperto i fornelli, nell'inaugurazione del Primo Maggio lo chef numero 3 al mondo, Massimo Bottura dell'Osteria La Francescana di Modena, con un menu a spreco zero: tagliolini in astratto, tortellini in bro-



## STELLATI

Da sinistra, Andrea Ribaldone del risto Identità Expo e Massimo Bottura

do di Tutto, cotechino presentato su un piatto che pareva un quadro e il dessert Il Pane è oro, «una madeleine del pane, latte e zucchero che mangiavo da bambino». Oggi a IdentitàExpo sono di scena i fratelli Co-

stardi di Vercelli, i maghi del risotto, (programma su [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it), prenotazioni a [marta.vigano@magentabureau.it](mailto:marta.vigano@magentabureau.it)). Per i sei mesi di Expo, a guidare la cucina del ristorante d'autore voluto dall'ideatore della rassegna, il critico Paolo Marchi, c'è Andrea Ribaldone. Ha creato il piatto Spaghetti di Milano, che si potrà sempre degustare: «Lo spaghetti è il simbolo italiano dell'Esposizione - dice lo chef - : saremo qui 7 giorni su 7, pranzo e cena». Costo? Menu coi vini a 75 euro, forse non per tutti ma meno di quanto si paga in un ristorante stellato, con in più il cuoco che passa tra i tavoli a spiegare i suoi piatti. E alle 17 appuntamenti con libri e corsi. (G.Pad.)

riproduzione riservata ©

## IL VINO



## Villa Sparina Brut Blanc de Blancs

Villa Sparina è una tenuta che risale al Settecento, con circa 70 ettari vitati a Gavi, dove il Cortese è vitigno bianco di nobile lignaggio. Da quarant'anni è gestita dalla famiglia Moccagatta, e ha saputo innovare con il resort e vini di alta immagine. L'ultimo nato è questo Brut Metodo Classico, un Blanc de Blancs da uve Cortese in purezza, che dimostra come anche il Piemonte possa offrire grandi spumanti: profumo di agrumi, fine perlage, acidità mitigata da una bella pienezza al palato. Bene si abbina con lo Spaghetti di Milano, il Gavi fermo è stato servito al pranzo di apertura di Expo2015.

Prezzo: 30 euro  
Zona: Gavi (Al)  
Gradazione: 12,5°  
[www.villasparina.it](http://www.villasparina.it)

## LA RICETTA

### Lo Spaghetti di Milano di Andrea Ribaldone

Andrea Ribaldone è chef executive del ristorante Ai due buoi ([www.aiduebuoi.it](http://www.aiduebuoi.it)) di Alessandria e per Identità Expo ha creato questo piatto, che è un omaggio a Milano e all'Italia: uno spaghetti condito con un risotto.

**Ingredienti per 4 persone**  
400 g spaghetti Monograno Felicetti; 120 g riso Carnaroli; 2 ossibuchi; 30 g concentrato di pomodoro; 50 g fondo bruno di ossobuco; 1 carota; 1 cipolla; 1 costa di sedano; foglia di alloro; stimmi



di zafferano; 1 litro brodo vegetale; 1 limone; burro; 4 cucchiaini Grana Padano; una manciata di prezzemolo tritato; olio evo; sale.

#### Preparazione

Ragù di ossobuco: in una busta sottovuoto ponete gli

ossibuchi con alloro, sale e un filo di olio: cuocete per 10 ore a 71° C. Poi tagliate la carne, unite sedano, carota e cipolla ridotte in una brunoise, il concentrato di pomodoro e il fondo bruno di ossobuchi: cuocete per 20'. Crema di riso: fate il risotto alla milanese: tostate il riso, bagnatelo con brodo, aggiungete lo zafferano e cuocete per 20'. Mantecate con formaggio e burro. Frul-

late il risotto fino a ottenere una crema. Se serve, aggiungete brodo. Gremolata: grattugiate la buccia di limone, unite il trito di prezzemolo e mettetelo tutto in una ciotola, coprendo con olio. Lessate gli spaghetti in acqua salata, scolateli e mantecateli con la crema di riso. Impiattateli adagiandovi sopra il ragù e condite con la gremolata. (C.Vad.)

riproduzione riservata ©



Scopri **SALUTE** su [Leggo.it](http://Leggo.it)  
L'informazione che si prende cura di te.



Nasce Salute, la nuova sezione di [Leggo.it](http://Leggo.it) dedicata alla salute ed al benessere. Uno spazio pensato per la famiglia, con preziosi suggerimenti per la prima infanzia, indicazioni per una corretta alimentazione ed un sano stile di vita. Costanti aggiornamenti sulla medicina con contributi provenienti dai più autorevoli esperti del settore e testimonianze vissute in prima persona.

[salute.leggo.it](http://salute.leggo.it)



In collaborazione con:

