

PANORAMA

LINK_SELEZIONE GOURMAND

Tavola fredda

Suggerimenti stellati Dall'antipasto al secondo, ecco i migliori dieci piatti d'autore da assaporare anche nelle giornate più torride.

di Flaminia Fadda

Spaghetti freddi. Quale maggior eresia per un cuoco? Il primo a osarli, con il caviale, è stato Gualtiero Marchesi. E li si può mangiare tuttora al suo Marchesino a Milano.



TUBETTO FREDDO DI DAINON

Farcito con crema di burrata, gambero viola e gocce di salsa di capperi, è la proposta di Daniele Cera, dell'Osteria Cora, a Campagna Lupia (Ve).

Eccone una nuova: lo spaghetti senza cottura. Denominato nel menu Pensiero crudo, a firma di Massimo Mentasti, consiste in spaghettoni immersi per un'ora in acqua fredda, saltati per un minuto con una crema di teste di gamberi, serviti tiepidi sormontati dalle code crude dei crostacei.

Andando oltre, c'è la pasta inesistente. Esempio supremo le Linguine di seppia al nero di Gennaro Esposito, ovvero seppia mescolata al suo inchiostro ridotta a un velo, cotta in forno fino alla consistenza di acqua e farina, tagliata a striscioline, mescolata con nastri di seppia cruda e servita, altro salto mortale, con un finto gazpacho di sedano, carota e frutti di mare centrifugati. Pura invenzione. In tema di reinterpretazioni invece, ecco il Minestrone freddo meneghino rivisitato da Daniel Canzian: un tortino di verdure di stagione cotte al dente e separatamente su cui viene versata a tavola un'acqua fredda di pomodoro. Suggerimento che «mi ha dato Michel Troisgros, che considero il mio maestro» precisa il cuoco. E perché no, visti i rapporti di Napoleone Bonaparte con Milano, un tocco francese ci sta. ■

PENSIERO CRUDO

Massimo Mentasti, del ristorante La Gallina a Gavi (Al), prepara gli spaghetti senza cottura, immersi solo nell'acqua fredda.

