



► 01 Novembre 2015 - 50005

Rivardi in bianco e nero e architetture avvilori. Romanticismi scroci e riflessi camflanti. In un olio so re la che immortata un paesaggi verde e collinare, dove il tempo pare essersi fermato. Sulle rive dell'Arno, vis à vis con il Ponte Vecchio, lo charme della dolce vita fiorentina armonizza con il suo fascino discreto ed elegante. E rivive il Borgo San Jacopo, gioiello gourmet firmato Lungarini Collection, che con i suoi hotel di lusso e di design omaggia la tradizione toscana e la cultura dell'ospitalità della famiglia del presidente, Leonardo Ferragamo. Qui, da oltre un anno executive chef, il trentino Peter Brinzel ha portato un'aria di vivacità genialità. Nelle sue mani, la pappa al pomodoro finisce in tubetto, la patate si trasformano in spaghetti e le alici sospese a un grissino diventano il souvenir di un viaggio alle Isole Lofoten. Il suo è un esatto imitare, un'attitudine alla creazione e alla normalità ereditata dal padre, ideatore di una linea di abbigliamento sportivo. "Vengo da una famiglia con una spiccata attitudine alla sartorialità e mi trovo a lavorare per

un'altra famiglia legata al mondo del su misura", commenta pensando alla propria storia. Un percorso che lo ha portato dalla natia Val di Fiemme alla brigata altoatesina di Giorgio Nardelli al Parkhotel Ladin di Bolzano, per poi approdare a Villa Negri di Riva del Garda, dove nel 2003 ha conquistato la stella Michelin a soli 28 anni. Ma lui, di fronte a questo riconoscimento, non si è fermato. Ha proseguito il suo cammino dedicandosi alla ricerca e allo sviluppo, coordinando progetti e studiando. Sino alla collaborazione con Palagio 59 a Rignano sull'Arno, dove ha inventato il format di Chef's Choice, una serie di appuntamenti all'insegna del jazz e dell'humor satirico. Non si è risparmiato nemmeno sul versante artistico, selezionando da Triennale Design Museum per l'esposizione di opere di local design in occasione della mostra *Tao 100 Italian Design*. Un vero fiorire di idee, che ogni giorno traduce in pratica il suo diktat gastronomico basato su "pendenze e tecnica". "Le mie ricette nascono sempre dalla scelta di un ingrediente che decido di analizzare e attorno



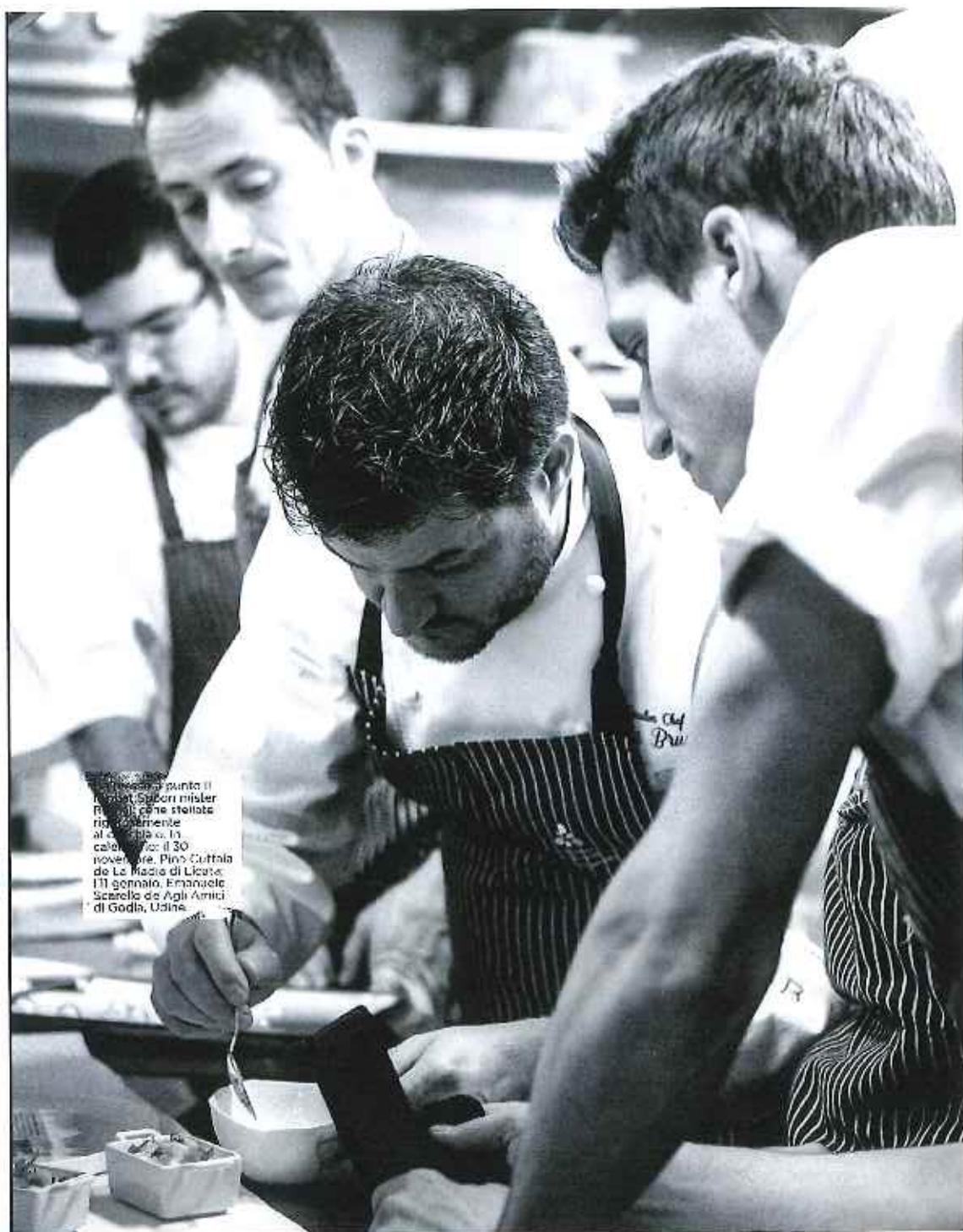
Autentici Talenti | Peter Brunn

Peter Brunn sul
Ponte Vecchio
di Firenze. Città
dove Lungarno
Collection si è
altri anni gustose
quali il bistro
Italiano Caffè
dell'Oro nonché
The Fusion
Bar & Restaurant.

DOLCEVITA FIORENTINA

Nel capoluogo toscano, a tu per tu con l'Arno e nella suggestiva cornice
di Borgo San Jacopo, Peter Brunn riscopre il gusto di una cucina
raffinata, creativa e di ricerca. E così, patate, lumpedotti,
anatre e maialini sono interpretati in chiave originale e gioiosa

di Mariarosaria Bruno - Foto di Sofie Delaunay



Il nuovo punto di
 ristorazione misto
 R. di L. come stellato
 ristorante
 al centro di
 calcio: il 30
 novembre, Pino Cuttola
 de La Mada di Licate
 111 gennaio, Emanuele
 Sceriffo de Agli Amici
 di Godia, Udine.

BORGO SAN JACOPO

Lungarno Collection
Borgo San Jacopo 62/R - Firenze
Tel. 055 281861

bsj@lungarnocollection.com
www.lungarnocollection.com

Chiuso: tutti i giorni a pranzo e dal 18 gennaio al 4 marzo
Aperto: tutti i giorni a cena, dalle 19.30 alle 22

Coperti: 60
Brigata di cucina: 14 persone
Brigata di sala: 10 persone

In cucina: Peter Brunel (chef de cuisine), Stefano Rossi (sous-chef), Loretta Fanella (chef pâtissier)

In sala: Martina Calanchi (direttore di sala), Salvatore Biscotti, Fernando Garcia Velazquez (sommelier)
Menu "Variazione sul tema della patata":

5 portate a 90 euro

Menu "La mia Toscana": 7 portate a 115 euro

Carta dei vini: 700 etichette, di cui 100 fuori carta

al quale costruisco un filo conduttore", racconta Peter. Ecco allora l'indagine approfondita sulle materie prime e il passaggio sotto le lenne di ingrandimento di prodotti quali il riso, la trota o la patata. Tubero che il cuoco declina in un intero menu tematico, esaltandone caratteristiche e versatilità. E che si fa ora emblematico richiamo alle origini e alla cucina d'alta quota, ora simbolo della ricerca. Pierrificata e volata nell'argilla, la varietà montana entra diventa un fassile commestibile, protagonista al centro di una tavolozza che la incarna con mattoni al carbone vegetale e al levisio, il cosiddetto sedano di monte. Un antipasto che coccola l'aspirante, permettendo di entrare subito in contatto con l'arte bruneliana attraverso un approccio immediato e istintivo, intimo e giocoso. "Si mangia con le mani, mi piace il concetto di un uomo a una forma primordiale di convivialità - spiega lo chef - e poi rappresenta un ricordo d'infanzia: mia madre metteva sempre le patate nel mezzo del tavolo, in e i miei cinque fratelli le lusingavano nella minione". Sempre le patate, nella loro semplicità e duttilità, diventano oggetto di studio, interpreti di una sfida che le muta in spaghetti ricavi al forno, conditi con vongole e cannolicchi: un paesaggio marino, dove la cipolla sublima in delicato fiasco ristretto al vino bianco e in vivace nota cromatica. "Per anni ho condotto ricerche sul punto di cottura degli alimenti e sul momento in cui avviene la rottura della loro fibra - racconta il cuoco - per questo punto è fondamentale usare una varietà di tuberi a pasta gialla, ricchi di amido e quindi più flessibili rispetto a quelli a pasta bian-



ca, prestando attenzione a non superare mai la temperatura di 80°C, perché a 85°C si rompe la fibra della patata". Un metodo scientifico il suo, che lo rende un mago delle cotture e un profondo conoscitore dei prodotti. Ma abilità e precisione non gli impediscono di vivere l'arte culinaria con divertimento, senza dimenticare quel piglio brioso e disinvolto che lo ha portato a "lavare le pentole in Arno", rileggendo la tradizione toscana con fantasia, proprio di fronte alla casa dove il Manzoni scriveva i panini per restituire al suo capolavoro letterario una dignitosa veste fiorentina. E violi il lampredotto "in versione 2016", una raffinata insalata che nobilita le frittelle in un lezioso contesto green. Una creazione che alterna texture diverse a sapori ben calibrati, tra soffici e frippanti chips di cotenna soffita, croccanti crostini di pane tostato, salsa verde, crema di lattuga, foglie di senape e brodo di cottura. Quest'ultimo versato al momento del

Trasforma la
texture della
tradizione toscana
Petec, ricostituendo
con farina due
tipici piatti
regionali. E così la
panzanella diviene
una prelibatezza
da consumare
al cucchiaio
e la pappa al
pomodoro si fa
conserva. Inserita
in un mini tubetto
da dentifricio.



SPESACOUNTRY

Regina chianina

Piazza Mazzini 24 - Località Rassina
Castel Focognaro - Arezzo
Tel. 0575 59180. 335 343186

macelleriafraccassi@alice.it - www.simonefraccassi.com
Dal 1977 è un punto di riferimento. Crede di quattro generazioni, oggi Simone Fraccassi è il re della carne chianina Igp. Nella sua storica macelleria, oltre alla celebre bistecca alla fiorentina, si possono acquistare tagli che vanno dalle tripe alla carne macinata, dal nero al bisco di chianina, dallo spezzatino al hamburger. Tutta la carne proviene dai pascoli di Caprese Michelangelo, dove i bovini sono allevati secondo l'antica tradizione toscana.

Beato extravergine

Via Enrico De Nicola 41 - Località Santa Itea - Reggello
Firenze - Tel. 055 868117

info@gonnelli585.it - www.gonnelli585.it

Qui si può comprare l'olio verde toscano, prodotto dalla famiglia Gonnelli dal lontano 1585. Solo olio extravergine d'oliva proveniente da cultivar tipiche locali: frentolo, moraiolo, leccino, pendolino, leccio del corno e correggiolo. Vengono seguiti direttamente 43 mila olivi, siti tra le province di Firenze e di Siena, rigorosamente non trattati con pesticidi o fertilizzanti, secondo i principi dell'agricoltura biologica. L'azienda vanta il frantoio più antico d'Italia, quello di Santa Itea, costruito nel 1426.

Tartufo toscano

Piazza Corradino D'Ascanio - Località Montanelli
Forcella - Pisa - Tel. 0597 628037

info@savintartufi.it - www.savintartufi.it

La famiglia Savini va a caccia di tartufi dal 1920 e rivende, secondo stagione, tartufo bianco, tartufo marzuolo, tartufo nero uncinato, tartufo nero pregiato e tartufo nero d'inverno. Oltre a prelibati prodotti confezionati dove il re del bosco fa capolino con il suo inebriante profumo: dal miele alle peschiette, dai cioccolatini alla fonduta di tartufo bianco, dal condimento balsamico alla mostarda.



servizio, dopo che all'ospite - come accade dal trippale - viene posta la fatidica domanda: "Bagnato o asciutto?". E se la panzanella si mangia al cucchiaio accompagnata dalla puppa rossa in conserva, il piccione duetto con il vin Brunello sulle note del foie gras proposto al vapore. Ingredienti gourmand che sposa anche il petto d'anatra, in una pittoresca composizione autunnale dove la pera martin scè è accarezzata dalla purea di sedano rapa e dalle cialde di barbabietola disidratata.

Mentre è ardito l'abbinamento del rombo ai nervetti di vitello, singolare fifty-fifty che fluttua in un infuso di mare, proponendo in parti uguali due elementi così distanti e così vicini, sulle nuance saline della foglia d'ostrea. "Ho ricostruito nel piatto l'intera consistenza del pesce: la parte gelatinosa che si trova all'estremità del rombo, solitamente scartata, qui è sostenuta dai

nervetti", spiega Brunel. A chiosa dell'esperienza gastronomica a lardo fume, c'è un soave epilogo zuccherino firmato Loretta Panella, pastry chef che sigla la carta dei dolci. Nell'atmosfera intima e avvertata di Borgo San Jacopo, tra fotografie e ritratti vintage e personaggi dell'haute couture fiorentina degli anni '50, opere di grafica di mezzo secolo e stacchi bozzetti stilistici, "un illecebre fico" trasporta i sensi su una nuvola che profuma di violetta e di limone. E che sperimenta tutte le densità della felicità, declinandola in meringa, cremoso, sorbetto, gelatina, biscotto, semifreddo e composta.

Leggero sipario di un percorso equilibrato, figlio dello spirito inventivo dell'inamovibile e garbato Peter. Giocoso e preciso, dimostra come sia possibile coniugare una verva da scienziato a un'indole creativa e sognatrice.

PATATA PIETRIFICATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la patata: 60-70 g di patate ratte. Per l'acqua di argilla: 90 g di argilla, 100 g d'acqua. Per la maionese al carbone vegetale: 145 g di tuorlo d'uovo pastorizzato, 60 g di senape di Dijon liscia, 60 g di aceto, 10 g di sale, 720 g di olio di vinacciolo, 20 g di carbone vegetale. Per la maionese al levistico: 145 g di tuorlo d'uovo pastorizzato, 60 g di senape di Dijon liscia, 60 g di aceto, 10 g di sale, 740 g di olio di vinacciolo, levistico in purea. Per la finitura: germogli di crescione persinetto (germogli di prezzemolo verde), shiso rosso.

PROCEDIMENTO

Per l'acqua di argilla. Miscelare i due ingredienti e mettere da parte.
Per la patata. Far bollire le patate, inserirle calde nell'acqua di argilla e farle asciugare.

Per la maionese al carbone vegetale. Con il bimby alla velocità 3, frullare tutti gli ingredienti e montare versando a filo l'olio di vinacciolo.
Per la maionese al levistico. Con il bimby alla velocità 3, frullare tutti gli ingredienti e montare versando a filo l'olio di vinacciolo.

L'INITIURA E PRESENTAZIONE

Al centro del piatto, posizionare la maionese al carbone vegetale e adagiare la patata cotta in argilla. Disporre sui punti di maionese al carbone vegetale con lo shiso rosso e cinque punti di maionese al levistico con i germogli di prezzemolo.
Servire e mangiare con le mani.

Il tubero che vien dai monti

Origini francesi, buccia scura e sottile, forma allungata e irregolare, pasta gialla e un sapore che ricorda quello della castagna. È l'identikit della patata ratta, una varietà diffusa soprattutto nelle zone montane del Piemonte e del Trentino. Protagonista al centro del piatto, viene scelta dallo chef in omaggio alle sue origini.







LAMPREDOTTO AL CUCCHIAIO “INVERSIONE 2016”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il lampredotto: 500 g di lampredotto, 4 g di sale, 4 bacche di pepe, 2 pezzi di peperoncino, 1 l d'acqua, 50 g di carote, 50 g di cipolla, 50 g di sedano, 1/2 foglia di alloro, 1 pomodoro a falde, 2 ciuffi di prezzemolo.
Per la salsa verde: 100 g di prezzemolo, 40 g di patate, 1 confezione di acciughe del Cantabrico, 50 g di capperi, 80 g di aceto di Chardonnay, 1 uovo cotto, 1/2 bianco d'uovo, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, limone.
Per la salsa di lattuga: 50 g di lattuga romana, 15 g di menta a foglie tonda, 5 g di basilico, 5 g di dragoncello, 20 g di erba cipollina, 10 g di levistico, 3 tuorli d'uovo cotti a 68°C, 50 g di Philadelphia o stracchino, 50 g di parmigiano reggiano, 15 g di acciughe del Cantabrico, 50 g di olio di vinacciolo, 10 g di succo di limone, sale di Maldon.
Per la cotenna soffiata: 200 g di cotenna di maiale, acqua, sale, olio extravergine d'oliva. Per la finitura: 20 crostini di pane tostato, 2 g di polvere di peperone piccante.
Per la decorazione: foglie di senape verde o rossa, foglie di barbabietola.

PROCEDIMENTO

Per il lampredotto: Mettere gli ingredienti sottovuoto e cuocere a 90°C per 30 minuti. Abbattere di temperatura mantenendo il prodotto tiepido e raschiare la pellicina bianca. Conservare nel suo liquido di cottura.
Per la salsa verde: Frullare tutti gli ingredienti sino a ottenere un composto omogeneo. Ultimare la preparazione, montando a filo con l'olio e il succo di limone.
Per la salsa di lattuga: Scottare in acqua le erbe, raffreddarle in ghiaccio e pestarle al coltello. Aggiungere la lattuga. Inserire in un frullatore con gli altri ingredienti e ottenere un composto omogeneo. Montare a filo con l'olio e il succo di limone.
Per la cotenna soffiata: Cuocere la cotenna di maiale in salamoia sottovuoto a 90°C per due ore e mezza. Quindi tagliarla a pezzetti e metterla in essiccatore a 65°C per 3 ore e mezza. Friggere in olio a 180°C e far gonfiare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Posizionare in un piatto fondo cinque crostini di pane tostato. Sovrapporre il lampredotto scolato e asciugato e condire a piacere con 15 cl di brodo di cottura miscchiato a 3 o 4 g di salsa verde. Aggiungere sei spuntini di salsa verde e cinque spuntini di salsa lattuga. Aggiungere 0,5 g di polvere di peperone piccante e 10 g di cotenna soffiata. Decorare con le foglie di senape verde o rossa e con le foglie di barbabietola.

ANATRA E FOIE GRAS PERA MARTIN SEC, BARBABIETOLA E SEDANO RAPA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per l'anatra: 4 petti d'anatra femmina.
Per la marinatura: 100 g di latte, 100 g di succo di mela, 6 g di sale, 5 g di zucchero bianco. Per la pera: 4 pere martin sec. Per la crema di sedano rapa: 500 g di sedano rapa, 1/2 l d'acqua, 1/2 l di latte, 20 g di maizena, 50 g di panna (al 35% di grasso), sale di Maldon, 15-20 cl di olio extravergine d'oliva. Per le cialde di barbabietola disidratata: 1 barbabietola, acqua, sale. Per la finitura: 4 sfere di pâté di foie gras d'anatra.
Per la decorazione: germogli verdi.



PROCEDIMENTO

Per la marinatura. Miscelare sale, zucchero e latte a 60°C. Raffreddare e aggiungere il succo di mela. Inserire in un sacchetto sottovuoto con i petti d'anatra e far marinare per 12 ore.

Per l'anatra. Togliere i petti dalla salamoia e confezionarli singolarmente sottovuoto. Cuocere a 58°C per 1 ora.

Abbattere in positivo e mettere da parte.

Per la pera martin sec. Togliere le pere martin sec a metà e riscaldarle in microonde a mezza potenza per 20-30 secondi.

Per la crema di sedano rapa. Pulire il sedano rapa e tagliarlo a cubetti di circa 1 cm. Cuocere in un pentolino con l'acqua e il latte. Quindi colare con una schiumarola, separando la parte liquida. Proseguire la cottura del sedano rapa in un altro pentolino, aggiungendo la maizena, la panna e un pizzico di sale di Maldon, sino a farlo asciugare. Frullare aggiungendo l'olio extravergine d'oliva.

Per le cialde di barbabietola disidratata. Inserire la barbabietola in salamoia sottovuoto e portarla a cottura a 95°C. Quindi dividerla a metà e tagliarla con un'affettatrice. Mettere in essiccatore per 2 o 3 ore oppure friggere a 120°C, asciugare e mettere in forno a 80°C per 2 ore.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Rigenerare il petto d'anatra a bagnomaria a 55-58°C per 4 minuti. Togliere dalla busta e tamponare. Quindi arrostito su entrambi i lati, tagliarlo a metà, posizionarlo al centro del piatto e con un pennello, laccarlo con il fondo di cottura.

Riscaldare la crema di sedano rapa e, con l'aiuto di un sec a poche, creare dodici spuntini sulla base del piatto. Adagiare la pera Martin sec a metà, due mezze sfere di pâté di foie gras e due cialde di barbabietola disidratata.

Decorare con il fondo di cottura e con i germogli verdi.

Per un tocco di magia

Un'idea per rendere la portata più accattivante? Lo chef suggerisce di servirla con una cloche davvero originale: una rete di metallo costruita a mano, che ricorre la gobbia del volatile. Basta alzarla e... l'anatra si libera, come per incanto. Proponendosi in tutta la sua bontà.

SPAGHETTO DI PATATE VONGOLE, CANNOLICCHI, CREMA DI CIPOLLA E GERMOGLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per gli spaghetti di patate: 400 g di patate a pasta gialla di varietà agria, acqua, sale. Per le vongole e i cannolicchi: 80 g di vongole, 12 cannolicchi, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo. Per la crema di cipolla: 150 g di cipolla bianca, 1 l di panna, 1 l di vino bianco aromatico, 1 foglio di alloro. Per il condimento degli spaghetti di patate: olio extravergine d'oliva. Per la finitura: germogli di prezzemolo, germogli di pisello. Per la decorazione: 1 cipolla rossa.

PROCEDIMENTO

Per la crema di cipolla. Appassire la cipolla in padella, aggiungere il vino e portare a una riduzione del 50%. Aggiungere la panna, l'alloro e portare a una riduzione del 50%. Abbattere di temperatura e mettere da parte.

Per gli spaghetti di patate. Togliere le patate al forno con diametro di 2 mm. Suddividere gli spaghetti di patate ottenuti in porzioni da 100 g. Preparare una salamoia con acqua e sale e inserire ogni porzione con 200 g di salamoia in un sacchetto sottovuoto e termosaldare. Cuocere per 30 minuti a 90°C.

Per le vongole e i cannolicchi. Rigenerare in forno a vapore con uno spicchio d'aglio e prezzemolo. Quindi separare il liquido di cottura e diluire.

Per la cipolla rossa di decorazione. Cuocere 5 o 6 fette di cipolla sottovuoto in salamoia a 90°C per 4 minuti. Quindi tagliarle a fette sottili.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Scolare gli spaghetti di patate dalla soluzione di marinatura e rigenerarli in padella con l'olio e con il fondo di cottura delle vongole. Adagiarli al centro del piatto e aggiungere circa 20 vongole, 3 cannolicchi e i germogli. Decorare con la cipolla rossa e nappare al momento del servizio con la crema di cipolla.

Variazioni sul tema

Nella cucina di Peter Brunel non mancano mai. Da tuberi poveri si trasformano in gastro-star, al centro di un menu ad hoc che le dedica in sette variazioni sul tema. Dall'antipasto al dolce, le patate diventano l'ingrediente principe di specialità quali chips, gnocchi, vellutate e sorbetti.



50 & 50 ROMBO, NERVETTI, CECI, INFUSO DI PESCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il rombo: 480 g di rombo chiodato, 200 g di acqua, 15 g di olio extravergine d'oliva 46° Paralelo del Frantoio di Riva (del Garda), 1 g di zenzero fresco. Per i nervetti: 1 kg di nervetti di vitello, 1 l di salamola aromatica. Per i ceci: 200 g di ceci neri bagnati, 500 g di salamola al 5% aromatica. Per la base del fondo di pesce (riduzione di vino): 500 g di vino bianco secco, 500 g di Martini Dry o vermut, 200 g di acqua, 1/2 foglia di alloro. Per l'infuso di pesce: 500 g di lische di pesce, 500 g di ghiaccio, 80 g di carote a rondelle, 60 g di cipolla bianca tagliata, 50 g di finocchio fresco tagliato, 50 g di cuore di porro a rondelle, 1/2 spicchio d'aglio, 2 gambi di prezzemolo, 2 champignon, 10 g di zenzero, pepe in grani. Per la finitura: 8 foglie d'astrice. Per la decorazione: germogli.





PROCEDIMENTO

Per il rombo. In una casseruola, adagiare un foglio di carta oleata, l'acqua, il rombo, l'olio e lo zenzero fresco.

Far sobbollire con un coperchio per 6-8 minuti.

Per i nervetti. Inserire i nervetti di vitello in un sacchetto sottovuoto, aggiungere la salamoia aromatica o termosaldare. Cuocere a 95°C per due ore. Ultimata la cottura, far raffreddare e tagliare i nervetti a piccoli dadi. Inserire 120 g per porzione in sacchetti sottovuoto e conservare. Prima del servizio, metterli nel roner a 55°C e far rigenerare.

Per i ceci. Inserire gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto o termosaldare. Cuocere a vapore per un'ora a 95°C.

Abbattere di temperatura e conservare. Rigenerare nell'acqua di cottura.

Per la base del fondo di pesce (riduzione di vino). Portare a riduzione di 2/3 il composto ottenuto mischiando tutti gli ingredienti.

Per l'infuso di pesce. Inserire il 30% della riduzione di vino precedentemente ottenuta in un sacchetto sottovuoto e aggiungere tutti gli ingredienti. Quindi cuocere a 80°C per un'ora o mezza. Abbattere di temperatura e filtrare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Nel fondo del piatto, adagiare 120 g di nervetti di vitello e versare 120 g di infuso di pesce. Aggiungere dodici ceci e, al centro, posizionare 120 g di rombo. Finire con due foglie d'ostrica e decorare con i germogli.

MAIALINO CROCCANTE, MILLEFOGLIE DI PATATE, CIPOLLA E SENAPE ANTICA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il maialino: 1 kg di pancie di maiale con cotenna, 20 g di sale, 1/4 di foglia di alloro, 90 g di centrifuga di sedano, carote e cipolla in parti uguali, 4 grani di pepe. Per il millefoglie di patate: patate bianche, burro chiarificato, sale di Maldon. Per la cipolla all'aglio: 500 g di cipolline, 100 g d'acqua, 200 g di aglio di mezza, 8 g di zucchero, 6 g di sale. Per la senape antica reidratata: 100 g di senape antica in grani, 300 g di salsamola al 5%. Per la finitura: sale di Maldon. Per la decorazione: 8 foglio di erba limone.





PROCEDIMENTO

Per il malalino. Marinare la pancia del maiale con cotenna per 6-8 ore con tutti gli ingredienti e conservare sottovuoto a 6-8°C. Cuocere a 65°C per 4 ore in forno a vapore.
Per il millefoglie di patate. Mettere su una placca con carta forno le patate tagliate a sfoglie, spennellando con il burro chiarificato e il sale di Maldon. Raggiunto il profilo della placca, avvolgere con la pellicola e cuocere a vapore. Ultimata la cottura, abbattere di temperatura e mettere da parte (la placca è alta 1 cm e mezzo).
Per la cipolla all'aglio. Portare a bollore acqua, aceto di mela, sale e zucchero. In rapporto 1:1, inserire il composto assieme alle cipolline in un sacchetto sottovuoto e cuocere per 25 minuti a 90°C. Abbattere di temperatura e conservare.
Per la senape antica reidratata. Inserire i due composti in un sacchetto sottovuoto. Termosaldare e cuocere per 25 minuti a 100°C. Abbattere di temperatura e conservare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Rigenerare il malalino nel roter per 12 minuti a 55-58°C. Togliere dal sottovuoto, asciugarlo e creare porzioni da 120 g. Tagliare il millefoglie di patate in fasce di 2 cm e arrostarle in padella. Rigenerare le cipolle e arrostarle in padella. Al centro del piatto, posizionare il malalino e adagiarvi sopra 12 g di senape antica. Aggiungere 60 g di millefoglie di patate e due cipolline tagliate a metà. Nappare con 30 g di fondo del malalino. Finire con sale di Maldon e decorare con due foglie di erba limone.

Un perfetto stile all'ancienne

Viene dal paese di Meaux, in Francia, ottenuta da semi di brassica nigra lasciati interi o tagliati grossolanamente, che le conferiscono una colorazione bruna e una consistenza granulosa. La senape all'antica è un must della cucina d'Olttralpe. Dal sapore dolce e pungente, è ideale per accompagnare carni grigliate e salumi.

UN DESSERT "FICO"

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la meringa alla violetta: 100 g di albumi, 200 g di zucchero, petali di violetta essiccati, violetta cristallizzata. Per il cremoso allo yogurt: 130 g di panna fresca, 5 albumi freschi, 50 g di zucchero, 2 fogli di colla di pesce da 2 g l'uno, 100 g di cioccolato bianco, 1 pizzico di sale, 150 g di yogurt greco fresco, 20 g di yogurt in polvere. Per il sorbetto ai fichi: 2 kg di fichi maturi con la buccia rossa. Per la gelatina al limone e verbena: 180 g di sciroppo al 60% (100 g di acqua e 60 g di zucchero), 50 g di succo di limone, la buccia di 1 limone fresco, verbena fresca, menta fresca. 3 g di colla di pesce reidratata. Per il biscotto alle noci: 275 g di burro morbido, 90 g di zucchero a velo, 10 g di tuorli, 250 g di farina, 25 g di maizena, 25 g di fecola di patate, 4 g di sale, 1/2 stecco di vaniglia, 50 g di noci tostate. Per il semifreddo all'arancia: 300 g di yogurt, 1 arancia fresca, 100 g di zucchero, 100 g di acqua, 15 g di colla di pesce, 300 g di panna. Per la composta di fichi: 500 g di fichi maturi con buccia rossa, 100 g di zucchero, il succo di 1 limone. Per la finitura: 4 fichi freschi. Per la decorazione: fiori eduli.



Un dolce fiabesco

Un gioco di consistenze morbide-crepanti à la base di questo dessert siglato da una grande firma dell'arte pasticceria: Loretta Fenella. Delicato e scavo, interpretato con grazia ed equilibrio il fico, accompagnato dalle note aromatiche della violetta e degli agrumi.

PROCEDIMENTO

Per la meringa alla violetta: Scaldare a bagnomaria lo zucchero con l'altuina o montare in una planetaria. Aggiungere i petali di violetta sminuzzati e la violetta cristallizzata. Dare la forma di cerchio e lasciare asciugare in forno a 50°C per 3 ore.

Per il cremoso allo yogurt: Cuocere a bagnomaria gli albumi con lo zucchero e la panna. Togliere dal fuoco e unire il cioccolato bianco, la colla di pesce e le due tipologie di yogurt. Mescolare bene e conservare in frigorifero.

Per il sorbetto ai fichi: Lavare i fichi, tagliarli a metà e porli dentro il contenitore del paccojet. Congelare a -25°C.

Per la gelatina al limone e verbena: Scaldare l'acqua con lo zucchero e far sciogliere la colla di pesce. Lasciar raffreddare.

Tagliare finemente le foglie di menta e verbena e aggiungere alla base di sciroppo assieme agli altri ingredienti. Far raffreddare in frigorifero per 3 ore.

Per il biscotto alle noci: Montare il burro morbido con lo zucchero a velo nella planetaria. Aggiungere i tuorli, il sale e la vaniglia.

Terminare con le noci tritate finemente e la farina setacciata, mescolando delicatamente l'impasto per non smontarlo troppo.

Utilizzarlo subito o dopo averlo fatto riposare in frigorifero per 2 ore. Tagliare quindi a cubetti e cuocere in forno a 170°C.

Per il semifreddo all'arancia: Sciogliere lo zucchero con l'acqua calda a 40°C. Aggiungere la colla di pesce e mescolare bene.

Grattugiare la buccia dell'arancia sulla yogurt e unire il suo succo filtrato. Mescolare il tutto e far freddare. Aggiungere la panna semimontata e mescolare bene.

Riempire gli stampini a mezza sfera piccola e congelare a -20°C.

Per la composta di fichi: Lavare i fichi, tagliarli a quarti e aggiungere lo zucchero con il succo di limone. Far cuocere per 15 minuti sino a ottenere una composta densa. Lasciar freddare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Nel piatto, posizionare a semicerchio la meringa alla violetta sminuzzata. Adagiare sopra due spicchi di fico fresco, due cucchiaini di gelatina al limone e verbena, due piccole quenelle di cremoso allo yogurt con il biscotto alle noci, due mezzere sfero di semifreddo all'arancia e una quenelle di sorbetto ai fichi.

Aggiungere la composta ai fichi e decorare con fiori eduli.

