

## GUSTO | RICETTE

## W La pasta

Michele Lazzarini  
Contrada Bricconi (Oltressenda A.)



**Chi è**  
Originario di Gandellino in Val Seriana, nel bergamasco, Michele Lazzarini, classe 1991, è stato per anni l'head chef del tristellato St Hubertus di San Cassiano in Alta Badia. Da mamma e nonna ha ereditato la passione per la cucina. Dopo l'esordio all'Albereta di Gualtiero Marchesi, ha fatto numerose esperienze all'estero, facendo stage in Danimarca, Spagna, Cile, Perù, Svezia: Oggi è tornato nella sua terra, dove è chef di Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG).

## Spaghetto freddo, grasso di trota e rabarbaro

**W** la pasta che, senza perdere di vista il bersaglio del gusto, riesce anche a valorizzare un prodotto che altrimenti sarebbe considerato uno scarto. Nella cucina d'autore di Michele Lazzarini, ex head chef del St. Hubertus, oggi alla guida della Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG), complice la prossimità con il luogo da cui il ristorante si rifornisce di salmerini (un allevamento con vasche alimentate direttamente dalla sorgente di acqua purissima), le carcasse di trota trovano una nuova destinazione d'uso: diventano la materia prima da cui, attraverso opportuni procedimenti, si ricava il grasso che andrà, insieme ad altri ingredienti, a condire la pasta. In questo modo, si rea-

lizza un circolo virtuoso che permette di ridurre fortemente gli sprechi. Per lo Spaghetto freddo (monograno mat di Felicetti) con grasso di trota e rabarbaro, questo grasso viene emulsionato con acqua



di rabarbaro (ingrediente, quest'ultimo, che svolge un effetto sgrassante, di alleggerimento) per creare una crema che insaporisce la pasta. E figurano: le uova, affumicate alla brace insieme a quelle di coregone.

**Errica Tamani**

## Il cuoco della settimana

Federico Malinverno  
La Crepa (Isola Dovarese)



**Chi è**  
Federico Malinverno - Nato sotto l'insegna del Caffè La Crepa nel 1986, cresciuto al fianco di Matteo Marini e Vittorio Leani (attuali sous-chef), Malinverno ha intrapreso un percorso di formazione che lo ha portato in giro per l'Europa del mangiar bene e a conquistare la «Stella Verde» Michelin. Laureato in Filosofia, con una tesi sullo sviluppo sostenibile, è stato presidente dell'associazione Premiate Trattorie Italiane.

## Riso alla pilota con salsiccia d'oca e finocchietto



**S**i parla spesso di «cultura gastronomica», ma al Caffè La Crepa di Isola Dovarese questo tema si sviluppa davvero a 360 gradi. Qui si fondono infatti la cultura dell'accoglienza, la cultura della sostenibilità e la cultura del territorio, grazie all'impegno costante della famiglia Malinverno, che da tre generazioni «educa» al mangiare e bere bene ma anche - naturalmente attraverso il cibo - alla conoscenza della storia e della biodiversità locali. Qui sono nate l'associazione Premiate Trattorie Italiane e la condotta cremonese di slow

food; qui «splende» una delle Stelle Verdi Michelin, riconoscimento che premia l'attenzione ad energia, valorizzazione delle risorse locali e territoriali e impegno sociale; qui il passato diventa futuro, con la riscoperta e la valorizzazione di antiche ricette. «Questo è il mio lavoro principale, sia da storico dell'alimentazione che da ristoratore - conferma Federico Malinverno, patron della Trattoria -. Uno degli ultimi piatti che abbiamo inserito in carta, frutto di accurata ricerca, è il pescato di acqua dolce in fricandò: è uno dei pochissimi modi di cucinare il pesce d'acqua dolce che Pellegrino Artusi cataloga nel suo libro, caposaldo della nostra cucina casalinga». Ma trasformare una ricetta ottocentesca in un piatto da servire oggi non è immediato.

«Per riportare in tavola alcune ricette ci vogliono anche anni, sia per la parte di ricerca e verifica che per il suo adattamento. Il nostro obiettivo è la perpetuazione della tradizione nella sua semplicità, ma condita dalla giusta e necessaria dose di tecnica: le tecnologie di oggi ci permettono di renderle più sostenibili e più adeguate sotto il profilo nutrizionale». Semplice come il riso alla pilota, piatto della tradizione contadina mantovana. «Questa è una ricetta che proponiamo dal 2004. Abbiamo voluto reinterpretarlo sostituendo alla salsiccia di suino prevista nella versione originale il grasso più nobile della salsiccia d'oca».

## Ingredienti per 8 persone

- 2 kg carcasse di trota (teste code e spina dorsale)
- 10 foglie di melissa
- 1 kg gambi di rabarbaro freschi
- 150 g parte verde del porro
- 150 g uova di trota e coregone
- 300 g olio di semi
- 560 g spaghetti
- 10 foglie di basilico
- 10 foglie di origano fresco

## Preparazione

Per il grasso di trota: spurgare le carcasse di trota (teste, spina dorsale e code) in acqua per qualche ora. Tostarle in forno a circa 170°C in una placca forata sorretta da una placca non forata, così da poter raccogliere il grasso che, sciogliendosi, uscirà. Quando le carcasse prendono un colore dorato, preparare una pentola piena di acqua e adagiarle al suo interno facendole bollire per circa 2 ore permettendo al grasso di fuoriuscire. Filtrare poi le carcasse in un contenitore ermetico e farle raffreddare facendo sì che il grasso della trota emerga in superficie, solidificandosi. Prelevare il grasso e conservarlo. Per l'acqua di rabarbaro: tagliare i gambi di rabarbaro in piccoli pezzi e inserirli nella pentola di estrazione di succhi a vapore. Cuocere per circa 45 minuti, fino a ottenere un'acqua di rabarbaro limpida e acida. Per l'olio al porro bruciato: grigliare il verde del porro a fuoco vivo affumicandolo con qualche rametto di abete rosso, frullarlo nel termomix versando l'olio di semi e continuando a frullare il tutto per nove minuti a massima velocità. Una volta filtrato il tutto, si ottiene un olio dal sentore affumicato. Per le uova di trota e coregone: affumicare a freddo nello smoker le uova di pesce per circa 30 minuti, utilizzando legna di faggio e rami di abete. Infine bollire gli spaghetti in acqua leggermente salata. Ultimata la cottura, raffreddarli in una bowl a contatto con acqua e ghiaccio. Nel frattempo sciogliere il grasso di trota ed emulsionarlo con l'acqua di rabarbaro fino a ottenere la salsa con cui mantecare gli spaghetti aggiungendo un pizzico di pepe. Adagiare gli spaghetti sul fondo del piatto, condire le uova di trota e coregone con l'olio al porro bruciato e terminare con le erbe aromatiche.

## Ingredienti per 4 persone

- 400g Riso Vialone Nano
- Sale e Pepe Nero q.b.
- 200g Salsiccia d'oca
- Una manciata di Parmigiano Reggiano
- Una noce di Burro (bene anche grasso d'oca)
- Finocchetto fresco e Semi di finocchio

## Preparazione

Versare il riso in una pentola dando ad esso forma piramidale (a pilota, per l'appunto) aggiungendo lentamente 700ml di acqua fredda, avendo cura di non superare la punta della piramide. Salare l'acqua (Sale grosso QB), accendere il fuoco (fiamma bassa) e lasciar cuocere fino ad assorbimento dell'acqua totale. Mescolare piano piano e all'occorrenza per evitare che non attacchi alla pentola. Una volta cotto, coprire la pentola con un canovaccio e un coperchio (prima l'uno poi l'altro). Lasciar riposare almeno 10 minuti per raggiungere il punto di cottura desiderato. Sciogliere il burro (meglio ancora se grasso d'oca) in una padella antiaderente (bene anche un Wok) facendola rosolare qualche minuto con i semi di finocchio. Sgranare la salsiccia d'oca e aggiungerla durante la rosolatura. Completata la cottura della salsiccia unire il riso precedentemente cotto e insaporire con una spolverata di Parmigiano Reggiano. Regolare (se necessario) con sale e pepe. Servire in una fondina porzionando il riso con un mestolo in acciaio inox. Decorare a piacere con finocchietto fresco e ciccioli d'oca (se disponibili).

## A tavola dalla Peppa

## Deliziosa crema di clementine

Una variante irresistibile di questa famosa e antica preparazione



**È** un cuoco francese, verso la fine del 1600 a inventare la crema pasticcera. Con il passare degli anni sono state realizzate tante gustose varianti di questa ricetta come la chantilly e la catalana, ma il minimo comune denominatore rimane sempre la deliziosa crema a base di uova, zucchero, latte e farina. Provatela con il succo di clementine.

## Ingredienti

- 6 rossi d'uovo
- 12 clementine
- gr 180 zucchero
- gr 60 farina
- gr 250 panna liquida
- latte

## Preparazione

Tagliamo a metà le clementine, spremiamo il succo e lo pesiamo. Versiamo i rossi d'uovo in un tegamino, aggiungiamo lo zucchero e la farina, stemperiamo con i 2 etti e mezzo di panna, aggiungiamo il succo delle clementine e il latte in quantità tale da raggiungere i 700 gr di liquidi insieme alla panna e al succo. Portiamo a bollore sino a farlo addensare. Versiamo in una ciotola e decoriamo a piacimento.



Semplice da realizzare, gustosa e ottima per tutti