



di Leopoldo Meneghetti

Ma di quale crisi parliamo?

È l'argomento principale di discussione: crisi, recessione sono lo spauracchio lasciato in eredità dal 2008 appena trascorso. In tal senso vorrei significarVi un fatto successosi durante la visita presso un'azienda veneta. Il titolare all'atto del commiato mi portò nell'ufficio della moglie e mi fece osservare dalla finestra un capannone: "il nostro ultimo acquisto - mi disse - qui sorgerà un'unità produttiva robotizzata, un investimento importante, impegnativo, ma servirà a migliorare l'azienda ed il servizio per il nostro cliente". La cosa mi fece riflettere non poco, ponendomi la domanda: la crisi è un fatto strutturale oppure è una situazione interiore delle persone e degli imprenditori? Subire eternamente gli eventi piuttosto che gestirli, ovvero: si può scegliere se "essere la foglia trascinata dal vento o essere il vento"? Di certo questo

imprenditore ha scelto di essere il vento. Guardando questo esempio sono legittimato a pensare che, se di crisi vogliamo parlare, dobbiamo allora ammettere che è una crisi sì strutturale, ma soprattutto di idee, di volontà e di coraggio. Questo pensiero provocatorio serve da cappello per riportarci nel tema reale della ristorazione italiana, e mi riferisco a quella parte di ristorazione nata dalla facilità o dall'improvvisazione imprenditoriale, che aumenta i prezzi piuttosto che contenerli, restia all'innovazione e che vede la tecnologia come spesa e non come investimento.

Innovazione tecnologica e ristrutturazione rappresentano la base se si vuole far parte della ristorazione del domani poiché solo così si riuscirà a recuperare competitività e diventare interessanti per il cliente. A conferma di ciò basti vedere l'incremento o la tenuta di fatturato dei ristoranti definiti low cost, termine modaiolo che ha fatto riscoprire gli agriturismo, le antiche osterie, le proposte genuine con i sapori di un tempo. Un'altra riprova è data dalla sempre più crescente richiesta della buona, sana bistecca e carne alla brace, sia essa pollo, rosticciana, salsiccia ecc. Cresce infatti sempre più il consenso del consumatore che ricerca una ristorazione competitiva, rinunciando agli estetismi a favore della praticità e della qualità, e se la cottura è a vista, questo concetto viene ampliato e percepito maggiormente. La cottura a vista premia sempre: ordine, pulizia, freschezza, genuinità e professionalità sono le sensazioni che vengono espresse e trasmesse al commensale; se poi questa è integrata nella sala, l'effetto è raddoppiato ed il risultato garantito. Le resistenze che si incontrano nel proporre un sistema di cottura alla brace a vista sono notevoli,



professionalmente preparata, ma quella persona diventa il primo attore ed il primo venditore nel vostro locale, diventa il punto focale ed attrattivo. Va curata molto bene l'esposizione del cibo fresco: carne o pesce devono essere messi in risalto in modo che il cliente possa vedere bene e scegliere personalmente ciò che poi gli verrà preparato e cotto davanti. Che stiate eseguendo una ristrutturazione o una nuova costruzione, se volete inserire una postazione di cottura a vista in sala, dovete riporre particolare attenzione al corretto posizionamento, dimensionamento dell'impianto, tipologia dell'impianto stesso. Esso deve avere un'area circoscritta, con un bancone espositivo frontale, una zona di preparazione, una di rifinitura, lavello e lavamani, tavolo refrigerato o armadio frigorifero per la scorta. La griglia è da preferire a carbone, più impegnativa ma il risultato finale non è nemmeno paragonabile alle antagoniste pietre laviche, fry-top, o griglie a gas: sicuramente pratiche, ma che non danno carattere né personalità al cibo, anzi per certi aspetti lo maltrattano. L'aspirazione è importante non deve far rilasciare fumo (e dico fumo non aroma) in sala, e non deve togliere l'aria climatizzata interna, quindi la scelta si deve orientare su un sistema a reintegro, con aria trattata, non tanto per l'estate quanto per l'inverno. La graticola di cottura dovrà essere a basso impatto di metallo, ricordatevi che il



cibo si deve cuocere per irraggiamento e non per contatto da metallo, quindi preferite quelle in acciaio sottile. Altro aspetto importante la possibilità di alzare o abbassare il piano di cottura, questo per gratinare oppure per allontanare il cibo da eventuale fiamma viva; utilissimo in questo

caso il sistema che consente di togliere l'aria alla brace spegnendo la fiamma. Anche la pulizia è importante, anzi fondamentale, quindi la griglia si deve poter smontare e pulire sia nella graticola che nei pozzetti di cottura e nei suoi eventuali meccanismi interni. Fatto questo che cosa manca? Beh direi una succulenta costata alta 3 dita, oppure dei gamberoni imperiali belli polposi e vedrete che il successo è garantito. E converrete che la crisi colpisce chi resta immobile ad aspettare!

figlie di una radicata concezione arcaica di visione degli spazi: la sala per i tavoli, la cottura in cucina, come se questa sia una cosa da nascondere piuttosto che un'opportunità o un plus. Un metro tolto alla sala è un tavolo in meno, un tavolo in meno è guadagno in meno, senza considerare che quello spazio sacrificato al tavolo ed investito nella cottura a vista vende, incredibilmente vende. Vincere queste resistenze significa vincere la crisi delle idee, significa divenire propositivi, significa investire nella propria azienda e quindi nel futuro di un'attività che ha bisogno di essere ripensata in un'ottica più reale e contemporanea. Sicuramente l'impegno non è poco, l'area deve essere ben gestita, si deve dedicare una persona



“La perfezione è fatta di dettagli” *Michelangelo Buonarroti*



Griglie a carbone professionali



PEVA snc - S.S. 151 Contrada
Case Bruciate - 65010 Collecervino (PE)
Tel. 085 8208284 - Fax 085 8208044 - www.peva.it



Ristoranti e menù Restaurants & menus

di Andrea Angeletti

Ristorante Le Busche
Via Busche, 2
Montecarotto (AN)
Tel. 0731 89172

Ravioli ripieni di sugo di brodetto con baccalà arrostito

Ingredienti: Per la pasta: 450g uova, 1 kg di farina.

Per la gelatina di brodetto: 3kg pomodori pelati; 1kg lische di pesci e carapaci di crostacei; 5 fogli di colla di pesce; 1 cipolla; 2 spicchi d'aglio; 30 g prezzemolo; 1dl aceto bianco; peperoncino; olio ex. vergine d'oliva; 400 g baccalà dissalato; 1 patata

Preparare il brodetto facendo stufare la cipolla, l'aglio tritato e il peperoncino con dell'olio d'oliva in una casseruola. Aggiungere il prezzemolo e subito l'aceto e lasciare cucinare per un minuto con coperchio. Aggiungere i pelati già passati e dopo qualche minuto le lische. Lasciar cucinare per almeno due ore a fuoco lento. Trascorso questo periodo, filtrare la zuppa ed aggiustare di sapore con sale e pepe. Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata e far gelatinare per almeno tre ore in frigorifero. Preparare la pasta con le uova e la farina e lasciar riposare l'impasto per un'ora. Stendere la pasta e fare

dei ravioli rotondi con dei pezzettini di brodetto gelatinato. **Far attenzione a chiudere molto bene i ravioli.**

In una padella antiaderente arrostiti i tranci di baccalà. Cucinare i ravioli in acqua salata, scolarli e saltarli in padella con aglio intero olio e del peperoncino. Sistemare su di una ciotolina i ravioli con sopra due stecche di bambù, adagiarvi sopra il baccalà arrostito. Guarnire con ciuffi di patata frita. Una volta pronto per gustarlo, aprite le canne di bambù e lasciate cadere il baccalà nel mezzo dei ravioli e rompete alcuni di essi in modo da far uscire il sugo all'interno e conditeci il tutto.



Ravioli stuffed with fish stock sauce served with pan-seared baccalà

Ingredients for the pasta: 450 g egg, 1 Kg flour

For the fish broth gelatine: 3 Kg peeled tomatoes; 1 Kg fish bones and crustacean shells; 5 leaves fish glue; 1 onion; 2 cloves garlic; 30 g parsley; 100 ml white wine vinegar; chilli pepper; extra virgin olive oil; 400 g desalted baccalà; 1 potato

Sweat the onion with the chopped garlic and chilli pepper in olive oil in a saucepan. Add the parsley and, immediately afterward, the vinegar, then cover and cook for a minute. Add the pureed peeled tomatoes then, a few minutes later, the fish bones. Simmer for at least two hours on a low heat. When ready, filter the resulting soup and season with salt and pepper. Add the fish glue, soaked

previously, and leave to set in the refrigerator for at least three hours. Make a pasta dough with the eggs and flour, leaving to stand for at least an hour. Roll out the pasta and cut round ravioli, filled with small chunks of the gelled broth. **Make sure that the ravioli are properly sealed.** Brown the baccalà slices in a non-stick pan. Boil the ravioli in salted water, drain and toss in a pan with whole garlic, oil and chilli pepper. Arrange the ravioli in a small deep bowl with two bamboo sticks on top, then place the pan-seared baccalà on the bamboo. Garnish with fried potato curls.

When serving, separate the bamboo sticks, letting baccalà fall into the ravioli, and break open some of the ravioli to allow the sauce to escape and permeate the dish with flavour.



chef
Hamiza
Abdessadeq

Sauté di merluzzo con tortino di zucca

Ingredienti per 4 persone: 800 g di merluzzo fresco; 1 scalogno; olio extravergine di oliva; sale e pepe. **Per la crema di zucca:** 500 g di zucca; 50 g di panna da cucina; 1 patata; 20 g di amaretti; olio extravergine di oliva qb, ½ bicchiere di latte. **Per il tortino di zucca:** 500 g di zucca; 2 uova; 10 g di parmigiano grattugiato; 50 g di burro; 2 cucchiaini di panna da cucina. Stampini monoporzione da forno.



Cod morsels with a pumpkin tartlet

Ingredients (serves 4): 800 g fresh cod; 1 shallot; extra virgin olive oil; salt and pepper;

For the creamed pumpkin: 500 g pumpkin; 50 g cooking cream; 1 potato; 20 g 'amaretti' macaroons; extra virgin olive oil as required; ½ glass milk;

For the pumpkin tartlet: 500 g pumpkin; 2 eggs; 10 g grated Parmesan; 50 g butter; 2 tablespoons cooking cream; single portion oven moulds.

Cut the fresh cod crosswise into small pieces. Finely chop the shallot. Place the shallot and the cod pieces in a buttered oven dish and season with salt and pepper. Cover with aluminium foil and cook in the oven at 180°C for 15 minutes.

Creamed pumpkin: Cut the pumpkin into small pieces and remove the dark skin. Peel the potato and cut into chunks. Cook the crushed macaroons in a non stick pan with very little olive oil and the milk for about 15 minutes, add the cream then blend to a creamy consistency.

The Tartlet: Roast the pumpkin, cut into pieces, in the oven, then set aside to cool. Remove the dark skin and blend in the mixer, adding the 2 eggs, the grated Parmesan, 30 g butter and 2 tablespoons cream. Pour the mixture into individual

Tagliare il merluzzo fresco in piccoli tranci. Tritare lo scalogno. Mettere in una pirofila imburrata lo scalogno e il merluzzo in tranci, salare e pepare. Coprire con carta d'alluminio e mettere in forno a 180 gradi per 15 minuti.

Crema di zucca: Tagliare la zucca a pezzetti e togliere la buccia scura. Pelare la patata e tagliarla a pezzetti. Cuocere su una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva gli amaretti sbriciolati ed il latte per 15 minuti circa, aggiungere la panna poi frullare il tutto fino a formare una crema.

Il Tortino: Cucinare la zucca a pezzi in forno, lasciarla raffreddare, togliere la buccia scura, frullare nel mixer aggiungendo le 2 uova, il parmigiano grattugiato, 30 g di burro e 2 cucchiaini di panna. Mettere il composto su stampini individuali imburati e cucinare in forno a bagnomaria per 25 minuti a 170°.

Composizione del piatto: Mettere su piatti individuali una base di salsa di zucca, appoggiare sopra il tortino e i bocconcini di merluzzo e guarnire con pezzetti di zucca saltati al burro.

Merluzzo in salsa alla valeriana e caramello

Ingredienti per 4 persone: 800 g di merluzzo fresco a tranci; 100 g di erba cipollina fresca; 30 g di olio extra vergine d'oliva; sale e pepe qb; 100 g di zucca tagliata a julienne per guarnizione; farina doppio zero qb per infarinare il merluzzo e la zucca.

Per la salsa alla valeriana:

Fumetto di pesce ristretto (*ingredienti:* 600 g di ritagli di pesce -teste, lische, altri scarti-, 1 cipolla, burro, prezzemolo, timo, alloro. Rosolare in una casseruola con il burro, la cipolla. Aggiungere i ritagli di pesce puliti, il prezzemolo, il timo e l'alloro. Cuocere per qualche minuto, poi aggiungere 1 l d'acqua e portare all'ebollizione schiumando. Continuare la cottura a fuoco moderato per 20'. Filtrate il fumetto e restringere fino a consistenza desiderata); 4 cucchiaini di panna da cucina; 30 g di Valeriana; 1 spicchio d'aglio tritato; sale e pepe qb.

Per il caramello: 100 g di zucchero di canna; 15 dl aceto di mele (o di vino rosso); 3 dl succo d'arancia.

buttered moulds and cook in the oven, in a Bain Marie, for 25 minutes at 170°C.

Assembly: In individual plates, pour a puddle of creamed pumpkin, place the tartlet and cod morsels on top then garnish with small pieces of pumpkin sautéed in butter.

Cod in a valeriana sauce with caramel

Ingredients (serves 4): 800 g fresh cod steaks; 100 g fresh chives; 30 g extra virgin olive oil; salt and pepper to taste; 100 g pumpkin in julienne strips for garnishing; type 00 flour as required for dusting the cod and pumpkin;

For the valeriana sauce:

Reduced fish fumet: (*Ingredients:* 600 g fish offcuts (heads, bones and other unused parts), 1 onion, butter, parsley, thyme and bay. Brown the onion in butter in a saucepan. Add the trimmed fish offcuts, the parsley, thyme and bay. Cook for a few minutes then add 1 litre of water and bring to the boil, skimming when necessary. Continue cooking on a low heat for 20 minutes. Filter the fumet and reduce to the required concentration.)

4 tablespoons cooking cream; 30 g valeriana; 1 clove garlic, finely chopped; salt and pepper to taste;

For the caramel: 100 g cane sugar; 150 ml cider vinegar (or red wine vinegar); 300 ml orange juice.

Flour the cod steaks, place in a frying pan with olive oil and the finely chopped parsley, season with salt and pepper and brown on both sides for 10 minutes. Fried Pumpkin: salt and flour the pumpkin, cut into julienne strips, fry in olive oil, then drain on kitchen paper.

Valeriana sauce: Put the filtered, reduced fish fumet, a tablespoon of olive oil, the whole valeriana, the parsley and the finely chopped garlic on a baking tray, season with salt and pepper and cook on a high heat for 8 minutes. Leave to rest for 10 minutes, add the cream, stir well and blend in the mixer.

Caramel: Place the cane sugar in a small saucepan. When it starts to turn brown, add the cider vinegar (or red wine vinegar) and the orange juice, then keep stirring until the mixture forms a caramel.

Assembly: On each plate, pour a puddle of caramel as a base, pour the valeriana sauce on top and arrange the cod steak in the centre, garnishing with the fried pumpkin julienne and a drizzle of caramel.

Ristorante All'Angelo
info@ristoranteallangelo.it
www.booking-venice.it
www.allangelo.it

Tel. booking ristorante
0039 041 2743672 - 3
Centralino
0039 041 5209299
Fax 0039 041 5231943



Cutter C6 VV,
Sirman





di Mariuccia Assola

Polenta e merluzzo

Un binomio inscindibile moderno e antico



chef Andrea Ribaldone
Ristorante
La Fermata Resort
Spinetta Marengo (AL)
str. Bolla, 2
Tel. 0131 617508

Polenta e merluzzo, come dire pane e companatico; un binomio che per secoli in tutte le terre del Nord fu inscindibile, al punto da rimanere nella memoria anche come binomio lessicale. Ma come si è formato questo goloso abbinamento e quando sono approdati alle nostre tavole questi due alimenti? I tempi furono diversi: il mais arrivò dal nuovo mondo nelle stive delle navi spagnole, e rapidamente sostituì gli altri cereali in uso per divenire, macinato e cotto, il piatto base della cucina povera, ossia la polenta. Il nordico merluzzo, invece, proveniente dai pescosi banchi di Terranova, era conosciuto e apprezzato sin dal lontano Medioevo. Essiccato o salato, stoccafisso o baccalà, arrivava fino a questo angolo d'Italia chiuso tra monti e colline, seguendo il cammino che portava al celebre Santuario di Santiago de Compostela, lungo l'antichissima via del sale. La diffusione del baccalà fu dovuta alla sua conservabilità, ma anche alla sostanza delle carni, permesse nei lunghi periodi di astinenza e digiuno imposti dalla Chiesa. Alcuni storici ipotizzano che il contrabbando del sale sia stata una delle occasioni che maggiormente contribuirono alla diffusione del pesce conservato, baccalà o acciughe che fossero. Il sale infatti, sottoposto a dazi elevati, varcava i confini con più di un sotterfugio: mentre carovane di muli risalivano le Alpi marittime seguendo la più facile "strada reale", altre affrontavano la più dura "strada clandestina", trasportando barili riempiti per tre quarti di sale e contenenti pesce, sottoposto a dazi meno elevati, soltanto in superficie. E così l'onnipresente polenta poté arricchirsi delle carni bianche e sfogliate

del nutriente baccalà, ridiventato morbido e dissalato merluzzo dopo ripetute immersioni nell'acqua e cucinato in mille modi, per lo più in "umido" o con salse diverse. Oggi che polenta e merluzzo non rappresentano più il sostentamento quotidiano, ma una ghiottoneria da riscoprire, complice un'abbondanza alimentare che ha permesso lo sviluppo di una cultura gastronomica fatta di mille varianti, di creatività e fantasia. E i manicaretti dei grandi cuochi, che riprendono spesso elementi della semplice ma squisita cucina di un tempo, offrono proposte sempre nuove per palati raffinati ed esigenti, sposando la tradizione con il gusto dell'innovativo, nel quale, a volte, trova posto un pizzico di curioso stupore. E come non stupirsi, come non desiderare subito un assaggio quando il piatto presentato sposa anche la regina del cibo made in Italy: la pasta fatta in casa?

La ricetta di questa pagina è una prelibata golosità, perfetta nel dosaggio degli ingredienti, elaborata da un cuoco che non ha bisogno di pre-



sentazioni: **Andrea Ribaldone**, contitolare de **La Fermata Resort** di Spinetta Marengo, sobborgo nei pressi di Alessandria. La ricetta di Andrea racchiude in un guscio di finissima pasta all'uovo, un dado di morbida polenta, sapida di formaggio. Il baccalà, grazie a perfette tecniche di cottura, si accompagna al nuovo e all'antico, sprigionando il suo sapore deciso e delicato insieme. E così il nobile grano si accosta all'umile e saporito mais. E ancora una volta, l'antica pasta "fatta in casa" diventa ingrediente vincente della moderna cucina piemontese e italiana. Altra sorpresa, nella superba e tecnologica cucina de La Fermata, recentemente trasferito dalla sede di Alessandria in una casa padronale del '600, con camere e suite a 4 stelle, cappella privata, corte e giardino, scopriamo una impastatrice "La Monferrina", azienda astigiana che da decenni è esempio di una realtà all'avanguardia: dagli anni '70 produce ed esporta, in Italia e nel mondo, macchine "sfogliatrici" che impastano e sfornano la sfoglia per ravioli, tajarin, lasagne, così come un tempo facevano le mani delle cuoche e della massaie di casa. E rispetto alla sfoglia fatta a mano, quella prodotta dalle macchine La Monferrina risulta più vellutata e piacevole al palato sia sottile, sia più spessa, in quanto la compressione dei cilindri non è continua come quella del mattarello, ma comprime l'impasto un solo attimo, prima di riprenderlo delicatamente. Il gusto e i sapori della terra piemontese vincenti nel mondo.



Ravioli di polenta, con baccalà e salsa di cardi (per 4 persone)

Ingredienti: g 200 polenta gialla da mais ottofile; g 400 baccalà dissalato e deliscato; g 200 cardi gobbi Nizza Monferrato; g 200 pasta all'uovo; g 50 parmigiano; nr. 1 cipolla bianca; alcune punte di spinaci; olio extra vergine d'oliva, sale, pepe q.b.

Fate la polenta nel metodo classico (circa un'ora di cottura), raffreddatela, finché sia ben compatta. Realizzate la pasta all'uovo (g 100 di farina 00 e due uova intere), tiratela sottile e con una farcia di polenta amalgamata con poco parmigiano create i ravioli. A parte cuocete i cardi con cipolla, olio ed acqua sino a che siano morbidi, infine frullate sino ad ottenere una salsa ben liscia.

Fate quattro tranci con il baccalà e cuoceteli in acqua bollente per pochi minuti. Sbollentate le punte di spinaci, cuocete i ravioli in abbondante acqua infine impiattate a piacere ispirandovi se lo desiderate alle foto del piatto.