

Tre chef alle prese con un gioiello della grande cucina

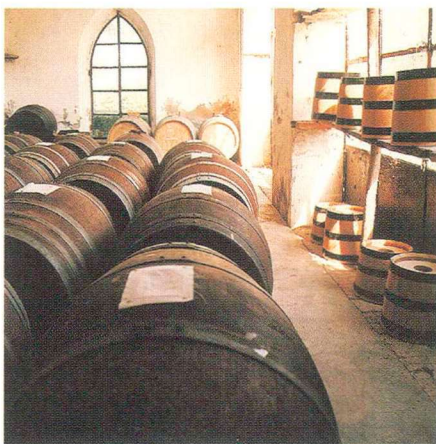
L'ACETO BALSAMICO dall'antipasto al dolce

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP in tutte le portate. È stata questa la sfida di Marta Scalabrini, Ivan Giglio e Giorgio Falzarano del ristorante Marta in Cucina di Reggio Emilia, in occasione del decimo anniversario del Borgo del Balsamico che custodisce preziose botti "vecchie" di oltre 700 anni.

La cucina è l'ambiente dove ci si incontra e nascono amicizie inossidabili. Ed è proprio questo che è accaduto ai tre chef conosciutisi nella cucina di Marco Stabile al ristorante Ora d'Aria di Firenze. Ivan viene dalla Calabria, che ha lasciato per prendere la laurea, a Bologna, lettere e filosofia, Giorgio invece da Benevento si sposta a Napoli dove frequenta la facoltà di sociologia dell'Università Federico II e Marta parte da Reggio Emilia per Madrid per studiare comunicazione e marketing. Ma le lauree finiscono nel cassetto, e i tre decidono di seguire la passione per la cucina che li porta, appunto, a incontrarsi ai fornelli dell'Ora d'Aria. E proprio qui prende vita il loro sogno, un ristorante dove possano esprimere la loro creatività. Nasce così Marta in Cucina, il locale dove condividono le loro esperienze. Noi li abbiamo incontrati a conclusione di una visita guidata al Borgo del Balsamico, azienda che ha compiuto 10 anni. In occasione di questo importante anniversario, le titolari, Cristina e Silvia Crotti, hanno deciso di festeggiare aprendo le porte della loro preziosa barricaia dove l'aceto balsamico si affina dentro botti vec-



Il Borgo del Balsamico
Botteghe di Albinea, Reggio Emilia
www.ilborgodelbalsamico.it



chie di oltre 700 anni. La sfida per i tre chef è stata impiegare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP in tutte le portate del menù.

"Quando si pensa e si propone un piatto che abbia fra i suoi ingredienti l'aceto balsamico – spiega Marta – sono diversi gli aspetti da tenere presenti. In primo luogo è fondamentale la conoscenza del prodotto, sapere come viene fatto e che sapore e che caratteristiche ha. In secondo luogo è importante, anche se non sempre possibile, capire a chi è destinato il piatto. Io sono nata e ho formato il mio gusto in Emilia, in cui l'aceto balsamico era presente su tutte le tavole. Molti dei nostri nonni che vivevano dei prodotti della terra trovavano sempre impieghi e modalità di conservazione, per non buttare nulla. È così che l'uva diventava mosto, da mosto vino e poi aceto, o saba, o sughi d'uva o aceto balsamico. Prima ancora dei disciplinari, dei bollini oro, argento e aragosta, e della doverosa consacrazione di DOP e IGP, il balsamico era uno di quei prodotti, e per questo il suo sapore e il suo valore erano familiari al punto di formare una sorta di "palato emiliano collettivo". Una delle mie difficoltà maggiori è proprio questa: resistere alla tentazione di eccedere nell'utilizzo del prodotto tenendo presente che non tutti i palati che assaggeranno i tuoi piatti sono "tarati" allo stesso modo. Il lavoro più difficile è quindi questo: costruire un piatto oggettivamente equilibrato.

Da Cristina la difficoltà era incrementata dal fatto che non si trattava più solo di un piatto bensì di un percorso, di un insieme di piatti. L'ordine in cui i prodotti e gli ingredienti sono stati utilizzati, la loro acidità, la dolcezza sono stati l'oggetto della riflessione alla base del menu. Un contributo importante al lavoro è stato dato dai ragazzi che lavorano con me che, non essendo emiliani, hanno saputo essere giudici imparziali dell'equilibrio complessivo dei piatti e del menu. Un'ulteriore difficoltà è que-

sta: fuori dalle zone di produzione (e ahimè sempre più anche qui), c'è una grande confusione sul prodotto; e colore, consistenza e addirittura indicazioni sull'invecchiamento rischiano di essere fuorvianti per la scelta e l'attribuzione di valore. Mi è capitato di leggere libri di ricette dove viene suggerito di utilizzare quantità di un generico "aceto balsamico" o "bal-

samic vinegar" impensabili per chi conosce realmente l'Aceto Balsamico Tradizionale. Una maggiore cultura di prodotto renderebbe certo più facile impiegare e far impiegare il prodotto stesso e metterebbe il consumatore nelle condizioni di fare valutazioni e scelte consapevoli".

di Alessandra Iannello



INSALATA DI PACCHERI CON SGOMBRO, VERDURE ED ERBE

500 GRAMMI DI PACCHERI

1 CAROTA

4 RAVANELLI

1 PEPERONE PIQUILLO IN VASO

1 ZUCCHINA

1 SEDANO

1 FINOCCHIO

ANETO, BASILICO, CORIANDOLO, MENTA FRESCHI

2 SGOMBRI

ACETO DI VINO ROSSO DEL TINELLO

PER LA MARINATA:

200 grammi di zucchero semolato e 120 grammi di sale fino

Sfilettare 2 sgombri freschissimi. In una teglia fare un sottile strato della miscela di sale e zucchero e adagiare i filetti. Cospargere con la restante miscela. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Trascorso questo tempo, lavate con delicatezza i filetti sotto l'acqua corrente fino a rimuovere completamente la marinatura. Chiudere i filetti in un sacchetto sottovuoto adatto alla cottura con un filo d'olio EVO e cuocere in forno a vapore a 65 °C per 15 minuti.

In abbondante acqua salata cuocete i paccheri, scolateli, cospargeteli. Tagliate a cubetti piccoli le verdure crude, condite con olio EVO, sale e Aceto di Vino Rosso del Tinello.

In un piatto posizionate 10 paccheri "in piedi" riempiteli con le verdure e ultimate con i filetti di sgombero e le erbette.