



ACENADANOI

PAOLO CAPPUCCIO PROTAGONISTA A MILANO

Incontriamo lo chef resident dello Stube Hermitage di Madonna di Campiglio, che lo scorso marzo ha spopolato alla serata in suo onore al Westin Palace di Milano

DI SERGIO DI STEFANO • FOTO VINCENZO LONATI

Sono passati circa due anni dall'ultimo incontro con lo chef Cappuccio. Lo ritroviamo dopo una delle tante serate che lo hanno visto impegnato in giro per l'Italia e, paradossalmente, sembra che il tempo si sia fermato: allora - nel 2009, fresco dell'ambita stella Michelin - come oggi riconosciamo in lui le medesime caratteristiche: tenacia, passione e un'infaticabile energia.

DOVE ERAVAMO RIMASTI? Chiediamo subito al nostro chef che cosa è cambiato in questo periodo, come si sono evolute la sua cucina e la sua vita professionale dall'ultima volta che lo abbiamo incontrato, e la risposta sembra essere una sola: "Sono cresciuto, ma sono sempre lo stesso".

Parte ricordando i suoi inizi, in cerca di affermazione e desideroso di stupire e farsi scoprire, mentre oggi è il gusto il vero centro del suo incessante lavoro, di pari passo con la ricerca e lo studio di nuove tecniche ad hoc per

tutti i suoi piatti. "Mi sto concentrando molto sulle cotture. Sono contrario alla sperimentazione che porta a denaturalizzare l'ingrediente - ci spiega - ed è per questo che, lontano dalle tendenze spagnole, mi sto applicando su tecniche specifiche, per la carne ad esempio, con lievi variazioni di temperatura per ogni singola parte". L'obiettivo è uno solo: mantenere intatto il sapore, esaltarlo, ancorato a una visione "purista" del piatto che sia di effetto immediato, capace di fare ricordare sempre - essenziale - che cosa si sta mangiando. Immane resta la sua attenzione per una cucina fortemente 'bio' con il tentativo - non sempre facile ed economicamente vantaggioso - di servirsi di alimenti di altissima qualità spesso provenienti da piccole realtà locali, facendo ricorso a conservazioni sottovuoto che gli consentono di avere a disposizione tutto l'anno prodotti speciali: come le cappelunghe italiane, alcuni funghi o le verdure dell'orto dell'Hermitage per stuzzicanti antipasti rustici. Ma non è tutto. Negli ultimi tempi, infatti, Paolo si è dedicato anche ad abbinamenti differenti, in particolare con il pesce, da

buon napoletano, che predilige perché non necessita di grandi preparazioni, e con la frutta, come ad esempio le mele verdi della sua amata terra d'adozione, il Trentino; e ha rivolto una particolare attenzione anche al finger food, "... giocando su contrappunti piccanti o ben definiti nel gusto, amplificando le caratteristiche di tutti gli ingredienti", oltre che alla cucina per celiaci, la cui richiesta è sempre maggiore sul mercato della ristorazione. Un ampliamento di visuale a 360°, pare evidente, coerentemente con la sua personalità eclettica e in continuo movimento.

PROTAGONISTA AL WESTIN PALACE.

In occasione dell'evento organizzato da Gribaudo, in media partnership con Grandecucina e Cucina Gourmet, lo scorso 8 marzo al Westin Palace di Milano lo chef Cappuccio ha dato riprova delle sue grandi doti, ammalando i commensali con piatti



rigorosamente... buoni. I suoi piatti, alternati come di consueto a quelli dello chef di casa, Augusto Tombolato, sempre meravigliosamente disponibile ad accogliere nuovi talenti nelle proprie cucine, sono stati evidentemente caratterizzati da un fil rouge di fantasia e maestria, di una certa 'follia e mediterraneità' che sono poi i capisaldi della sua cucina, sinonimi di gusto, freschezza e semplicità.

Una libertà creativa che si percepisce fin dall'entrée, un piccolo canederlo con gamberi di fiume in brodetto di alghe. A seguire senza dubbio una punta d'eccellenza, la millefoglie di mela verde della Val di Non con crema acidula e ricciola affumicata ai trucioli d'abete e caviale Pruner: sapori decisi ma al tempo stesso delicati, un'autentica sorpresa. Il primo non è stato tuttavia da meno: riso Carnaroli 'Gazzanti' mantecato al Trentingrana e burro di malga Spinale, riduzione al Teroidelgo, spugnole e scampi di Porto Santo Spirito; nessun dubbio anche sulla divinità di vitello bio 'Selezione Bellardini' profumata al Traminer; con crema di patate Mero all'olio extravergine trentino '46° Parallelo'. Tutto il pasto è stato piacevolmente accompagnato da vini in abbinamento delle cantine Cesarini Sforza e La Vis, a coronamento di una serata che è stata il concretizzarsi di ciò che il nostro chef racconta del suo lavoro: "La cucina mi prende così tanto, che talvolta perdo il contatto e mi spingo oltre".

IL SUO ULTIMO LIBRO. Non ci resta che segnalare la pubblicazione (2010) di Paolo Cappuccio con Gribaudo Editore, nella collana "Temi d'autore in cucina", del volume *La cucina mediterranea*, a cura di Franческа Negri e Carlo Vischi. Un libro che racconta i suoi inizi, accanto a maestri sacri quali Alain Ducasse e Paul Pommel, con i quali condivide molti aspetti della cucina internazionale e mediterranea, e la sua esperienza allo Stube Hermitage con la famiglia Maffei. Ma dove sono soprattutto le sue creazioni le vere protagoniste, circa 40, suggestive e sempre nuove, legate da sapori e colori frutto dell'innata curiosità di Paolo.



www.edizioniGribaudo.it







ACENADANOI

TARTARE DI DENTICE SU GAZPACHO DI MELONE, coriandolo e avocado

INGREDIENTI//PER 4 PERSONE

per la tartare di dentice:

filetto di dentice g 400, capperi di Pantelleria sotto sale 15, cipolla rossa g 10, ciuffetti di coriandolo fresco

per il gazpacho:

polpa di melone Cantalupo g 200, tabasco, sale, olio extravergine d'oliva toscano

per l'avocado:

1 avocado, 1 lime, olio extravergine d'oliva, tabasco

PROCEDIMENTO

Per la tartare di dentice: preparare un trito con i capperi dissalati, la cipolla e il coriandolo. Privare della pelle il filetto di dentice, eliminando accuratamente le lisce, dopodiché tagliarlo a cubetti.

Per il gazpacho: preparare un frullato con la polpa di melone, qualche cubetto di ghiaccio, sale, un filo di olio extravergine d'oliva e qualche goccia di tabasco.

Per l'avocado: sbucciare l'avocado e tagliarlo a cubetti, condire con olio extravergine d'oliva, succo di lime e qualche goccia di tabasco. Infine, mescolare insieme tutti gli ingredienti con delicatezza.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Adagiare il gazpacho molto freddo in una fondina. Con l'aiuto di un coppapasta formare dei dischi di tartare, completando con un filo d'olio extravergine d'oliva, sale di Maldon e l'avocado. Decorare a piacere.





A C E N A D A N O I

LA PESCA, LA MANDORLA...

INGREDIENTI/PER 5 PERSONE

per la zuppeta di pesche:

pesche noci 4, acqua ml 500,
zucchero g 250, fiori di lavanda 3

per gli stroisser al cioccolato:

cacao amaro in polvere g 10,
zucchero g 50, burro g 50,
mandorle in polvere g 50, farina
0 debole g 45, sale

per il gelato

alla mandorla novella:

latte di mandorla g 100,
mandorle pelate g 200, pasta di
mandorle non zuccherata g 200,
latte intero l 1, panna fresca
g 170, zucchero invertito g 50,
zucchero semolato g 150, latte
in polvere g 40, stabilizzante g 3

per la tatin di pesche:

pasta sfoglia g 200, pesca gialla 1

PROCEDIMENTO

Per la zuppeta di pesche: in una pentola mescolare a freddo l'acqua, lo zucchero e le pesche tagliate a quarti. Portare a leggera ebollizione, togliere dal fuoco e unire i fiori di lavanda. Coprire con pellicola trasparente per alimenti facendo raffreddare in frigorifero. Conservare la zuppeta a 3°C in un contenitore ermetico, insieme con il liquido di cottura.

Per gli stroisser: impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto compatto e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Trascorso questo tempo, grattugiarlo grossolanamente e formare sulla teglia dei dischetti tondi del diametro di 4 cm circa. Farli cuocere in forno a 180°C per 5 minuti.

Per il gelato alla mandorla novella: scaldare il latte, la panna e lo zucchero invertito (fino a un massimo di 40°C). A parte mescolare a secco lo zucchero semolato, il latte in polvere e lo stabilizzante. Unire il tutto al latte e portare a bollore. Togliere dal fuoco, aggiungere la pasta di mandorle, mescolare e incorporare anche le mandorle pelate, poi coprire con la pellicola trasparente per alimenti e lasciare in infusione per una notte. Il giorno seguente filtrare il tutto, unire anche il latte di mandorla e mantecare nella gelatiera.

Per la tatin di pesche: stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 0,4 cm, poi lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Trascorso questo tempo, ricavare dei cerchi di 4 cm di diametro. Su ognuno di questi disporre 3 fettine molto sottili di pesca. Congelare le tortine e conservarle a -18°C.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Al momento di servire prendere 3-4 quarti di pesca per ogni porzione e saltarli in padella con un poco di scroppo di cottura. In un piatto fondo disporre gli stroisser al cioccolato con le pesche appena spadellate e un po' di scroppo ristretto. Adagiare una quenelle di gelato alla mandorla e decorare a piacere con un fiore di lavanda fresco. Cuocere la tatin di pesche in forno a 200°C per 10 minuti circa e servirla separatamente su un piattino.