



Ricette ad opera d'arte: così un piatto di pasta ripiena diventa un omaggio a Kandinsky

S lastampa.it/tuttigusti/mangiare-e-bere/2020/11/12/news/ricette-ad-opera-d-arte-cosi-un-piatto-di-pasta-ripena-diventa-un-omaggio-a-kandinsky-1.39516382

12 novembre 2020

Ricette ad opera d'arte: così un piatto di pasta ripiena diventa un omaggio a Kandinsky

di Valeria D'Autilia

BRINDISI. Se la ricetta diventa opera d'arte. Come gli spaghetti fatti in casa con ortaggi croccanti colorati, pesto e taleggio che si trasformano in piatto ispirato al Futurismo di Boccioni. Da ammirare e da gustare. Oppure fassona al tartufo, taleggio in crosta di mandorle e pomodoro arrostito ad interpretare forme geometriche che ricordano il Cubismo di Picasso.



Il piatto cubista



Il piatto futurista (Titolo: spaghetti dinamici)

In tutto dodici ricette, tutte a base di taleggio Dop, ispirate alle correnti artistiche più famose di sempre e interpretate da due chef stellati, Antonella Ricci e Vinod Sookar. Impressionismo, Pop Art, Action Painting e molto altro rivisitati in chiave gastronomica attraverso antipasti, finger food, primi, secondi e dolci. Quasi dei quadri in cui gli ingredienti diventano forme, le creme dei colori fluidi, mentre l'impattamento ne definisce le linee. Ecco allora il progetto «A regola d'arte» dove le ricette contribuiscono a valorizzare - in modo insolito - il taleggio appunto. L'idea è dell'omonimo Consorzio di tutela, con sede in Lombardia, che ha pensato di promuovere questa Dop oltre il nord Italia e anche all'estero.



Antonella Ricci e Vinod Sookar

E così ha chiamato a raccolta due grandi chef per ricreare, ai fornelli, vere e proprie opere d'arte. Coppia in cucina e nella vita, Antonella Ricci e Vinod Sookar dal 1996 sono stella Michelin del ristorante in provincia di Brindisi, precisamente a Ceglie Messapica, che ora porta il nome di entrambi. Lei, pugliese doc e figlia di chef, formatasi con Paul Bocuse, lui originario delle Mauritius e appassionato di cucina italiana al punto da essere considerato tra i maestri del capocollo pugliese. Insieme, anche in questo progetto dal sapore fusion che coniuga tradizione e innovazione della terra di Puglia con pesce, frutti e spezie che portano oltreoceano. Il tutto impreziosito da questo formaggio dalla crosta sottile.



Taleggio Dop

«Abbiamo voluto creare una liaison tra Lombardia e Puglia - spiega il presidente del Consorzio, Lorenzo Sangiovanni - e più in generale tra nord e sud Italia. Igp e Dop sono l'orgoglio del nostro Paese, conosciuto in tutto il mondo anche per le sue specialità enogastronomiche. Questa collaborazione vuole promuovere il taleggio insieme a tutte le eccellenze culinarie italiane. Perché, oggi più che mai, scegliere l'Italia significa scegliere ognuno di noi e, uniti anche a tavola, aiutarci a guardare al futuro con fiducia. Antonella e Vinod sono gli interpreti di questa filosofia: amore per la tradizione, unione e dedizione con uno sguardo all'internazionalità».



Finger food - Divisionismo

Un «menù capolavoro» con annesse video ricette didattiche fruibili per tutti sul sito www.taleggio.it e sui canali social del Consorzio. Così questo formaggio dolce e leggermente aromatico si fa fonduta che accompagna un piatto a base di gallinella di mare e tentacoli di seppia in brodo piccante bollente, regalando pennellate di Impressionismo, come nelle tele di Monet. Oppure, ricordando i primi anni del XX secolo, ecco dei bottoni di pasta colorata farcita di taleggio, su vellutata di patate per raccontare l'Astrattismo di Kandinsky. «Conoscevo già il prodotto - commenta la chef Antonella Ricci - ma utilizzarlo in così tante ricette e nelle varie sperimentazioni che le hanno precedute è stata una scoperta. La cosa più bella è stata unire la tradizione di un formaggio così antico alla nostra. Mentre il tocco di Vinod si nota nelle ricette più innovative: lui è molto curioso e giramondo e questo suo carattere si ritrova anche a tavola».



Guacamole di avocado e zucchine - Surrealismo

Del resto anche i piatti sono opere d'arte. Rigorosamente realizzati a mano da Vincenzo Del Monaco, ceramista da cinque generazioni. Nella sua bottega di Grottaglie in provincia di Taranto, è nata anche quella porcellana bianca in cui si tuffa una zuppa in crosta di porcini, lumache, taleggio e pomodori. Oppure quel piatto dal fondo largo che ospita una tortina al cioccolato fondente, fiordilatte e taleggio con foglia d'oro, terra di fave di cacao, spuma allo zafferano e zuccherini violetti. «È stata una bella sfida - dice chef Vinod - coniugare il tipico lombardo con la materia prima pugliese ed unire la mia visione più internazionale. Dove trovate guacamole e punte di zenzero, ecco lì mi riconosco. Abbiamo utilizzato varie tecniche di preparazione che uniscono il mondo in un piatto. Per esempio, le gocce di ricotta e taleggio sono fatte con una particolare tecnica di osmosi. Dal liquido al solido. Come nel Surrealismo di Dalì, tutto assume una nuova consistenza».

©RIPRODUZIONE RISERVATA