



Pizza meringa, lampone e fragoline di bosco

Un piatto-mito di Andrea Berton

a cura di Maurizio Bertera

Un pranzo o una cena al Ristorante Berton di Milano dà sicurezza quanto il Franco Baresi dei giorni migliori: non si sbaglia mai, dagli amuse-bouche al dessert è una sequenza di piatti ben eseguiti, netti, eleganti che rappresentano perfettamente Andrea Berton. Cuoco di alta scuola ma che si diverte anche a sorprendere: la Pizza meringa, lampone e fragoline di bosco, portata al tavolo in una confezione nera, è l'ultimo esempio che sta conquistando i clienti del locale di Porta Nuova. "Una provocazione divertente verso la fine del menu degustazione, che viene servita al tavolo nascosta dal cartone, come arrivasse da una pizzeria esterna - racconta lo chef friuliano - dentro c'è questa pizzetta dolce, composta e coloratissima. La tradizione con il pomodoro e la mozzarella unita alla fantasia della meringa. E poi mi piaceva ironizzare sul fatto che sono un cuoco ma anche un pizzaiolo!". Diciamo meglio: Berton è uno dei soci di Dry, brand con due pizzerie in città che hanno cambiato realmente il 'modo' di gustare uno dei cibi per eccellenza della cucina italiana. Con quel tocco di classe che ad Andrea viene naturale. •



Ingredienti per quattro persone

Per la base metigel

330 g acqua

8 g metigel

Per la meringa al lampone

80 g di sciroppo 1:1

10 g. di polvere di lampone

60 g di base metigel

80 g di albume emulsionato con 4 gr. di albumina

Per la meringa bianca

80 g di sciroppo 1:1

60 g di base metigel

80 g di albume emulsionato con 4 gr. di albumina

Per la gelatina di mozzarella

250 g di acqua di mozzarella di bufala

1.6 g di gelatina jota

Per la composta di pomodoro

500 gr. di pomodori datterini mondati e tagliati a metà

mezza stecca di vaniglia

zeste di 1 limone grattato

Procedimento

Per la base metigel: emulsionare il tutto e lasciare riposare per 48 ore in frigorifero.

Per la meringa al lampone: montare l'albume con l'albumina per 5 minuti. Aggiungere lo sciroppo e montare per 10 minuti. Aggiungere la polvere di lampone e montare per altri 3 minuti, aggiungere la base metigel e montare per 4 minuti. Dressare la meringa con l'aiuto di uno stampino tondo di 8 cm. di diametro su placche foderate con carta da forno.

Per la meringa bianca: montare la meringa seguendo lo stesso procedimento. Dressarla intorno ai cerchi di meringa al lampone, curando l'effetto 'cornicione della pizza'. Mettere a seccare a 50° per 24 ore. Con un cannello colorare il bordo delle pizze.

Per la gelatina di mozzarella: emulsionare l'acqua di mozzarella con la jota e portare il tutto a 85 C°. Raffreddare immediatamente e lasciare gelificare.

Per la composta di pomodoro: cuocere il tutto fino ad ottenere una composta. Lasciare raffreddare. Eliminare la vaniglia e frullare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Impiattamento; dressare sulla pizza la composta di pomodoro, la gelatina di mozzarella e le fragoline. Terminare con una spolverata di origano in polvere e con le foglie di basilico.

