

Barfly

Il fascino globale del giorno di San Patrizio, festa del bere

di Marco Cremonesi



Che c'entra San Patrizio? Perché il patrono dell'Irlanda è diventato una star globale nel cui giorno — oggi, 17 marzo — i monumenti più famosi del mondo vengono illuminati in verde (da non perdere, per chi può, la torre di Pisa, ma anche il pozzo di San Patrizio di Orvieto riaperto ieri dopo la manutenzione)? Perché mai questa ricorrenza locale, dalla storia suggestiva di certo, intrisa di

politica e dell'orgoglio nazionale di un popolo che molto ha migrato, è diventata una festa celebrata in tutto il pianeta? Perché è anche, e ai giorni nostri soprattutto, una festa del bere: tradizionalmente in Irlanda nel giorno di San Patrizio il divieto quaresimale di bere alcolici veniva sospeso. Da qui, il dilagare della tradizione godereccia. Normale che tutti i pub del pianeta

puntino sull'evento. Normale che Jameson, la gran distilleria irlandese, non perda l'occasione. E così, ogni anno lancia piacevoli eventi come quelli di stasera. A Milano l'intero scalo Farini diventa un grande Jameson Village che attende migliaia di persone con vintage market, bar, concerti e le parecchie altre iniziative che segnano questa festa ormai classica. Ingresso gratuito con

registrazione su jame.sn/milano. A Roma, al The Yellow Hostel, ci si può godere il Saint Patrick's Street Carnival. Ma dire San Patrizio è anche dire Guinness. La birra «scura» più famosa del mondo lancia un evento fotografico: le foto con hashtag #tipidaguinness saranno riprese in un video che le include tutte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Foto e ricetta: ristorante Vun, Park Hyatt Hotel Milano

Hervé This: «Molecolare addio, la cucina del futuro si chiama **note by note**»

Il chimico francese padre della scienza ai fornelli ora usa i composti puri, dalle proteine agli zuccheri

Cambiare il modo di cucinare guardando al futuro. Il chimico francese Hervé This ci è riuscito negli anni Ottanta, quando ha inventato la cucina molecolare, e spera di riuscirci anche oggi con una seconda rivoluzione gastronomica, quella che lui chiama «cucina *note by note*». Un'idea a cui il direttore del Centro Internazionale per la Gastronomia molecolare di Parigi lavora dal 1994 e che, di recente, ha illustrato anche all'Università Bicocca di Milano, durante il convegno «Horizon Chem», dedicato alle nuove frontiere della chimica. «Nella cucina molecolare si cucinano carne, pesce, frutta e verdura con tecniche e strumenti nuovi così da modificarne forme e consistenze — racconta This, 61 anni —. La cucina *note by note* va oltre: non si lavora con le materie prime, ma con i composti puri ricavati dai prodotti vegetali e animali, che si possono assemblare in infiniti modi per creare cibi, forme e sapori completamente nuovi. È da pazzi, ma funziona!».

Immaginiamo così di cucinare con le proteine dell'uovo invece che con l'uovo, con gli zuccheri della barbabietola invece che con una barbabietola. I vantaggi? Molti, soprattutto per la sostenibilità. «Oggi produciamo cibo per sette miliardi di persone, ma nel 2050 saremo più di nove miliardi e con molta probabilità non ci sarà da mangiare per tutti. La cucina *note by note* può essere una soluzione». This fa un esempio eloquente: «Ogni giorno a Parigi migliaia di camion trasportano prodotti come pomodori e carote che sono fatti per il 95% e 80% di acqua: questo vuol dire che consumiamo carburante per trasportare principalmente acqua! E se dal pomodoro ricavassimo invece, ad esempio, una polvere?». O ancora: «Pensate al problema delle allergie e delle intolleranze: potremmo dar vita ad alimenti che non contengono il composto che crea problemi all'organismo».

Ogni anno Hervé This organizza un concorso di cucina *note by note* e pubblica le ricette dei piatti online così che

chiunque possa utilizzarle gratuitamente. Diversi chef sperimentano da anni questo tipo di cucina (il primo a servire un piatto *note by note* in un ristorante è stato Pierre Gagnaire, nel 2009, al Mandarin Oriental di Hong Kong), altri si sono avvicinati più recentemente: «Nel 2015 a Varsavia ho conosciuto lo chef stellato Andrea Cammastra: dopo il nostro incontro ha accettato di diventare ambasciatore della cucina *note by note* con il suo ristorante Senses. Collabora con alcuni scienziati e ci sentiamo continuamente ri-



Hervé This, chimico francese, 61 anni, è considerato il padre della cucina molecolare. Oggi lavora a una cucina basata sui composti puri interni agli alimenti

guardo agli esperimenti sui piatti. E so che anche un altro chef stellato italiano, Davide Scabin, vuole approfondire la cucina *note by note*».

Non è di per sé una cucina costosa, ci spiega This, molte proteine e vitamine si trovano facilmente in commercio, la differenza la fa la sua applicazione: «In un ristorante quello che costa non è tanto la materia prima, quanto l'idea. La cucina *note by note* è la stessa cosa, è a tutti gli effetti un'arte». Ma per lo scienziato la cucina tradizionale sparirà? «È come con la musica: l'avvento dell'elettronica non ha sostituito la musica classica. E oggi possiamo scegliere cosa ascoltare così come possiamo scegliere come cucinare».

Carlotta Garancini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«La **gastronomia**? Mi interessa solo sapere se è buona o cattiva»

Esce il libro dello chef Andrea Berton «Non è il solito brodo», ricettario con versione facile e difficile

Il volume



● *Non è il solito brodo*, edito da Mondadori Electa, è il primo libro dello chef stellato Andrea Berton, nelle librerie da martedì

«**N**on esistono l'alta e la bassa cucina, ma solo quella buona e quella cattiva». Da quest'idea è partito lo chef stellato Andrea Berton per scrivere il suo primo libro: *Non è il solito brodo*, edito da Mondadori Electa, nelle librerie da martedì scorso. Si tratta di un ricettario sui generis, diviso in due parti e con due differenti copertine, in cui ogni ricetta è doppia. Da un lato, infatti, ci sono le preparazioni gourmet che hanno reso celebre il cuoco Berton e il suo omonimo ristorante milanese a Porta Nuova, raccontate da lui stesso, dall'altro, capovolgendo il volume, si trova invece il loro



Sandwich di latte, kumquat, sesamo nero e brodo di cioccolato (foto di Marco Scarpa)

corrispettivo casalingo (definito «Ricette per voi»), spiegato passo dopo passo: una versione altrettanto gustosa e originale, ma più semplice da preparare. A dimostrazione di co-

me ogni piatto possa essere declinato in modo diverso, utilizzando praticamente gli stessi ingredienti.

Tutte le preparazioni sono raccontate attraverso le immagini scattate dal fotografo Marco Scarpa e i testi a cura di Maurizio Bertera.

«Ogni piatto, parla di un pezzo della mia vita», spiega il quarantaseienne chef friulano. «Come lo spaghetti ai frutti di mare, saltato in padella con pomodori datterini e scalogni, preparato una domenica d'estate insieme a mia moglie Sandra e ai nostri figli», dice. «O i risotti, ispirati invece al periodo in cui ho lavorato, all'inizio della mia carriera, venticin-

que anni fa, nel ristorante di Gualtiero Marchesi. Da cui ho imparato l'attenzione alla cottura». E lo chef, fondatore della «nuova cucina italiana», oggi ottantaseienne, ha firmato una delle due prefazioni del volume. L'altra è scritta invece dal celebre cuoco francese Alain Ducasse, che vent'anni fa, al *Louis XV* di Monaco, è stato l'altro grande maestro del cuo-

La vita

«Ogni piatto, in questo volume, racconta sempre anche un pezzo della mia vita»

co che nella città meneghina gestisce oggi anche i locali *Pi-sacco* e *Dry* e nel comasco il *Berton al Lago*.

Nel libro, poi, a rappresentare, l'evoluzione della sua «arte», ci sono i piatti abbinati ai brodi, un ingrediente a lungo tenuto ai margini e poco valorizzato, prima che Berton lo rendesse l'elemento centrale della sua cucina. «A cominciare dal brodo di cicale di mare, servito in un bicchierino, da bere gustando i ravioli aglio, olio e peperoncino. Un piatto fatto di contrasti, che rappresenta abbastanza bene la mia filosofia di cucina».

Gabriele Principato

© RIPRODUZIONE RISERVATA