

Tutta la squadra di Iyo, sopra Andrea Berton nella sua cucina e a fianco Matteo Baronetto

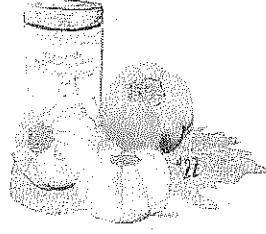
SOSTIENE LO CHEF
di FRANCESCO
SPOSITO



CON LE PAPACCELLE FACCIO IL GELATO

Francesco Sposito, 31 anni, ha appena conquistato la seconda stella alla Taverna Estia di Brusciano (Napoli). Grande talento, dice di avere una «cucina rotonda, che non si fa influenzare dalle mode».

Per me parlare di papacelle è come parlare di una persona di famiglia: sono davvero affezionato a questo prodotto unico che è un po' il simbolo gastronomico di Brusciano. Si tratta di una varietà particolare di peperone, da forma corta, dal sapore insolitamente dolce e dalla consistenza unica. Cresce nei campi dell'entroterra bruscianese e in zona era noto come puparuolo ricc', peperone riccio. Circa 60 anni fa una famiglia di coltivatori locali di nome Papaccio ne riprese la coltivazione utilizzando dei semi antichi, e da quel momento prese il nome papacella. Per me è un ingrediente fondamentale, legato com'è al mio territorio, e lo uso spesso tanto a crudo che nella versione in agrodolce – che prepara per me un contadino locale, Vincenzo Egizio – o sotto aceto per aggiungere la giusta dose di acidità ai piatti, che mi piace mantenere sempre contenuta. Quest'anno, con lo strano clima che c'è stato, Vincenzo sta ancora raccogliendo i peperoni dalle piante ma la qualità è eccezionale e sono perfetti da mangiare anche a crudo.



Il consiglio

Nel Napoletano le papacelle vengono sumate abitualmente sotto aceto, per accompagnare tanto piatti di carne che di pesce e in particolare baccalà e stoccafisso. I tri prodotti tipici dell'entroterra partenopeo. Non mancano mai a Natale per dare carne all'insalata di rinforzo a base di cavoli e in genere in tutto il periodo invernale un tempo seguiva all'uccisione del maiale. Mia madre usa le papacelle fresche, ma io, do, nell'insalata di rinforzo: hanno un sapore talmente dolce e delicato che sono gradite anche così, senza che l'aceto ne stravolga il sapore. Le uso pure per preparare sorbetto – cotte al forno facendole ben sbrindire, frullate, dolcificate con zuc-

Baronetto, Berton, Iyo le tre vie per la stella

● Come si arriva al riconoscimento della Michelin: perfezione, armonia e cambiamento...

Daniele Miccione

Non c'è una mappa per raggiungere la stella. Andrea Berton ci è arrivato in un pugno di mesi attraverso la via della perfezione. C'è la via dell'armonia che ha richiesto allo staff di Iyo anni di lavoro. E c'è Matteo Baronetto che ha imboccato la rischiosa via del cambiamento. Nell'ultima edizione della Guida Michelin ci sono 27 nuovi ristoranti stellati. Ecco tre ricette per il successo.

IL CAMBIO A TORINO Baronetto ha imboccato una di quelle porte girevoli che segnano la vita. Ha lasciato il ruolo di grande secondo di Carlo Cracco e ha scelto un progetto ad alto rischio: cambiare... il Cambio, un ristorante leggendario, a Torino dal 1757. La famiglia De Negri, che ha rilevato il ristorante, ha scelto di rompere con la placida decadenza che accompagnava gli ultimi anni

Ma la stella, alla fine, si prende per la cucina. Baronetto ha scelto un approccio cauto. «Qui non puoi stupire con i fuochi d'artificio - racconta -. Milano ti perdona gli errori, Torino ha un giudizio chirurgico. Però hai clienti che poi tornano perché sono orgogliosi della rinascita del Cambio». Resta nella memoria della visita lo straordinario biscotto di foie gras servito da Baronetto, da mangiare con le mani sotto gli affreschi di fine Ottocento della Sala Risorgimento. Una deliziosa situazione, unica al mondo.

BERTON A MILANO Ti siedi a tavola nel suo nuovo ristorante a Porta Nuova, la zona più moderna di Milano, e capisci che c'è Berton dietro ogni dettaglio. Il segnaposti? L'ha studiato lui con il ceramista. Il tavolo? E' stato progettato per appoggiare comodamente gli avambracci. Perché bisogna far sentire il cliente come a casa, no? «Macché, se uno deve stare come a casa finisce per starsene a casa - prende in contropiede Berton -. No devi sentirti bene, devi vivere una serata speciale con la qualità del cibo, con l'originalità dei piatti». La sua cucina è piena di accostamenti che sembrano azzardati e invece si scoprono perfetti. Come il menù dei brodi.

di prosciutto crudo, ai ravioli aglio, olio e peperoncino col brodo di cicale. Fino al dolce: brodo di cioccolato con mandarino e mandorla.

IYO A MILANO Ci sono solo cinque stelle «etiche» in Europa, quella di Iyo è la prima in Italia. Una piccola rivoluzione che Lorenzo Lavezzari, il secondo del maestro giapponese Haruo Ichikawa, racconta con stupore. «Il gruppo della Michelin è venuto a mangiare da noi alla vigilia della premiazione. Pensavamo a qualche riconoscimento minore. Così quando a metà serata ci hanno detto della stella il ristorante è impazzito. Abbiamo festeggiato tutta la notte». Iyo, oltre ad essere un tempio della cucina giapponese contemporanea, grazie alle spettacolari invenzioni di Ichikawa, è anche una sorta di piccolo laboratorio sociale. Il titolare, Claudio Liu, è cinese, lo chef giapponese, il secondo italiano. «Ma la nostra forza è proprio questa - dice Claudio, tra gli imprenditori più innovativi della ristorazione italiana - ci uniscono la passione e l'amore per quello che facciamo. La stella non l'ho mai cercata, però ho sempre cercato la soddi-