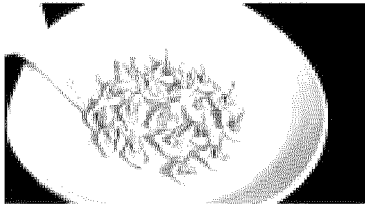




di
Andrea Berton

La ricetta

**Zuppa di gallinella
 e pasta ripiena
 Da servire calda**



Ingredienti: pasta, pomodorini datterini, cipolla, scalogno, basilico, broccoli, scorfano, gallinella, acquadelle, olio extra vergine

La pietanza fa parte del mio menu dei brodi ed è un richiamo alla pasta con il pesce che si serve a Napoli e più generalmente al sud. Essendo friulano ha cercato di avvicinarla ai gusti del nord e allo stile che prediliggo. In pratica sono delle conchiglie di pasta farcite con crema di broccoli, mentre sopra appoggio delle codine di acquadelle fritte. Le teste le uso per la zuppa, che la preparo così: metto a rosolare della cipolla e dello scalogno, il tutto tagliato a fettine per brasare meglio. Aggiungo dei pomodorini datterini e olio extravergine, poi il pesce tagliato a pezzettini piccolini. Preferisco mettere lo scorfano, la gallinella e, appunto, le acquadelle. Da pulire bene dagli occhi, perché sennò diventa amaro. Il brodo viene servito direttamente nel piatto, assieme alle quindici conchiglie (uso solo pasta Felicetti). Il piatto va servito caldo ed è un insieme di contrasti e consistenze, perché hai la pasta, poi il croccante delle acquadelle, la morbidezza della crema del broccolo e infine il brodo. Lo abbinò e lo suggerisco sempre assieme ad un Giulio Ferrari del 2004, oppure ad una gran riserva della famiglia Lunelli. Per la cronaca, il menu dei brodi ne propone altre otto pietanze: il brodo di granciporro alle erbe e lemon grass, invidia belga e verdure, quello di cicale di mare con ra-

violi aglio, olio e peperoncino, poi il brodo di Grana Padano, spaghetti gelatinati al pepe e carciofi. Si prosegue con il piatto che abbiamo presentato qui, dopo di che segue il brodo di prosciutto crudo, merluzzo arrosto, purea di patate, pane al prezzemolo e rapanelli. Dunque quello di gallina, Rosa di Gorizia e caviale, poi viene il turno del piccione arrosto, papaya, mandorla e popcorn caramellato al lime. Si conclude con il brodo di cioccolato, sandwich di latte, Kumquat e sesamo nero e per ultimo quello di mela con the nero, carota, frutto della passione, mandorla e croccante di semi

CHI È ANDREA BERTON

È uno dei Marchesi Boys, quella brigata pazzesca di 25 anni fa: lui, Cracco, Knam, Oldani, Lopriore. Stelle ovunque (due al Trussardi alla Scala, una con il suo attuale ristorante, Berton), visione solida e cosmopolita della cucina, spirito imprenditoriale «rubato» da Alain Ducasse. Ora sogna di aprire un ristorante a New York. A proposito: da Gualtiero Marchesi ha imparato come rispettare la materia prima, come non rovinarla e come capire il senso del prodotto. E soprattutto la tecnica dei risotti.

(testo di Dominique Antognoni)

