

CUCINA DA CHEF

# CIBO, ARTE E FANTASIA

ADAGIO, ADAGIO

RICETTA A  
PAGINA 127



Quando non cucina, va per mostre. E si vede dai suoi piatti (nomi compresi): ecco a voi lo chef stellato Giuseppe D'Errico



## Carpione

50 minuti + il riposo | Cal/porzione: 160  
Per 4 persone | Facile

### Ingredienti

trota Fario da 1 kg pulita e sfilettata • 3 arance rosse non trattate • 30 g di aceto • 1 lime non trattato • 20 g di zucchero • 4 bacche di ginepro • 5 g di gelatina in fogli • 8 filetti di arancia candita • sale

**1** Mescola 50 g di sale fino con 1 l di acqua, versa la salamoia in un contenitore, unisci i filetti di trota, copri e lascia riposare per 30 minuti. Scolali, asciugali e cuocili a vapore per 4 minuti.

**2** Lava 2 arance e il lime, preleva le scorze e spremili. Metti a mollo la gelatina per 15 minuti. Mescola lo zucchero con 1 dl di acqua, l'aceto, le scorze degli agrumi e il ginepro, porta a ebollizione, unisci il succo degli agrumi, lascia bollire per 30 secondi, spegni, aggiungi la gelatina strizzata, filtra il composto e suddividilo nei piatti.

**3** Trasferisci i piatti in frigo finché la gelatina si è addensata, pela al vivo l'arancia rimasta, ricava 4 fette e disponile al centro della gelatina insieme ai filetti di trota tagliati a tranci. Completa con le scorzette di arancia candita e a piacere fiori eduli.



## Green

1 ora e 30 minuti | Cal/porzione: 670  
Per 4 persone | Media difficoltà

### Ingredienti

250 g di farina • 5 tuorli • 100 g di spinaci puliti • 100 g di mascarpone • 50 g di Parmigiano Reggiano • 50 g di gherigli di noce pelati • 50 g di funghi prugnolo • 70 g di piselli • olio extravergine di oliva • pepe nero • sale

**1** Scotta gli spinaci in acqua salata in ebollizione per pochi secondi, scolali, raffreddali, strizzali e riducili in purea. Impastali con la farina e i tuorli e lascia riposare la pasta coperta per 30 minuti.

**2** Stendila in sfoglie sottili, farciscile con mucchietti di 10 g fatti con il mascarpone mescolato con il Parmigiano e i gherigli di noce tostati e tritati e chiudi a formare i pin.

**3** Scotta i piselli in in acqua salata in ebollizione per 3-4 minuti, scolali e termina la cottura per 6-7 minuti in una padella con 4 cucchiaini di olio, i funghi puliti, una presa di sale, una macinata di pepe e i gherigli di noce rimasti. Cuoci i ravioli al dente, scolali, condiscili con il sugo di piselli e funghi e decora a piacere con fiori eduli ed erbe aromatiche.

## Tutto choc

1 ora + il riposo | Cal/porzione: 590  
Per 8 persone | difficile

### Ingredienti

16 cannoli di zucchero al cioccolato fatti dal pasticciere • 4 biscotti al cacao e nocciolo  
**Gelato allo scalogno:** 6 dl di latte • 1,8 dl di panna • 40 g di latte in polvere • 100 g di zucchero • 40 g di glucosio atomizzato • 80 g di scalogno fermentato.  
**Crema alla vaniglia:** 2,8 dl di panna • 10 g di zucchero (invertito) • 10 g di glucosio • 1 bacca di vaniglia • 120 g di cioccolato bianco.  
**Ganache:** 1,5 dl di panna • 1,5 dl di latte • 5 tuorli • 50 g di zucchero • 120 g di cioccolato fondente • 5 g di gelatina in fogli

**1 Gelato:** cuoci il latte e la panna fino a 40°, aggiungi il latte in polvere, lo zucchero e il glucosio e cuoci fino a 90° per 2 minuti. Aggiungi lo

scalogno fermentato, frulla con un mixer a immersione e lascia in freezer per 12 ore.

**2 Crema alla vaniglia:** scalda la panna con lo zucchero, il glucosio, la vaniglia incisa per il lungo fino al limite del bollore, elimina la vaniglia, versa sul cioccolato bianco tritato e mescola finché si è sciolto. Lascia raffreddare per 14 ore.

**3 Ganache:** metti a mollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti, monta i tuorli con lo zucchero, versa a filo il latte scaldato con la panna e cuoci la crema a bagnomaria per 10 minuti finché si addensa. Unisci il cioccolato tritato finemente e la gelatina scolata e lascia raffreddare.

**4** Farcisci i cannoli con la ganache e fai scendere sopra la crema alla vaniglia da una tasca da pasticceria con la bocchetta a nastro. Sbriciola i biscotti, disponi sopra una quenelle di gelato allo scalogno e decora a piacere.



RICETTA DA PAGINA 125

## Adagio, adagio

50 minuti + il riposo | Cal/porzione: 360  
Per 4 persone | Media difficoltà

Scotta 250 g di foglie di aglio orsino e 500 g di spinaci in acqua salata in ebollizione, scolali, raffreddali in acqua e ghiaccio, strizzali e frullali con sale, pepe, 30 g di pinoli leggermente tostati, 4 cucchiaini di olio e 30 g di Parmigiano Reggiano. Cuoci molto al dente 140 g di pasta formato conchiglie, e termina la cottura in una padella con 20 g di burro, 1 spicchio d'aglio, 1 filetto di acciuga sott'olio e 1 mestolino dell'acqua di cottura della pasta. Insaporisci 20 lumache grandi precotte in una padella con 20 g di burro e 1 spicchio d'aglio schiacciato e regola di sale. Stendi il pesto di spinaci e aglio orsino in 4 piatti, unisci qualche foglia di aglio orsino e di spinacino, posiziona le lumache e copri con la pasta. Completa con qualche goccia di aglio nero frullato.

lali con sale, pepe, 30 g di pinoli leggermente tostati, 4 cucchiaini di olio e 30 g di Parmigiano Reggiano. Cuoci molto al dente 140 g di pasta formato conchiglie, e termina la cottura in una padella con 20 g di burro, 1 spicchio d'aglio, 1 filetto di acciuga sott'olio e 1 mestolino dell'acqua di cottura della pasta. Insaporisci 20 lumache grandi precotte in una padella con 20 g di burro e 1 spicchio d'aglio schiacciato e regola di sale. Stendi il pesto di spinaci e aglio orsino in 4 piatti, unisci qualche foglia di aglio orsino e di spinacino, posiziona le lumache e copri con la pasta. Completa con qualche goccia di aglio nero frullato.

## I VINI di Giuseppe Palazzo

sommelier del ristorante La Madernassa



FRESCHI E AVVOLGENTI  
• **Vino bianco Valle dei Lunghi, Alberto Oggero.**

Esprime appieno il vitigno (Arneis) e il territorio da cui proviene, con note olfattive floreali ed erbacee, palato molto avvolgente e anche un'ottima freschezza.

• **Brachetto Passito Pian dei sogni, Forteto della Luja.**  
Bellissimo colore, note floreali di rosa e un bouquet di frutta rossa: risulta fresco e piacevole grazie anche alla bassa gradazione (9/10°). Ideale con il cioccolato.



**SOGLIOLA AL VERDE**  
PREFERISCI LA SOGLIOLA ALLA TROTA? INQUADRA QUI E PROVA UN ALTRO SECONDO DI PESCE DELLO CHEF D'ERRICO



**GIUSEPPE D'ERRICO**  
CHEF DEL RISTORANTE LA MADERNASSA

## Dalla bottega di famiglia al ristorante di lusso: è stata una vocazione

**PIATTO PREFERITO: LA PARMIGIANA.** Ingrediente imprescindibile: gli agrumi. La cosa che ama di più del suo lavoro: la libertà di raccontarsi attraverso la sua cucina e generare piacere. Giuseppe D'Errico, l'executive chef al timone della Madernassa Resort, ristorante due stelle Michelin immerso nel cuore verde di Langhe e Roero, ha realizzato un interesse nato tra mura familiari: «I miei hanno una piccola macelleria in provincia di Caserta, da loro sono stato abituato ed educato alla ricerca di prodotti di alta qualità, procurandoli per la bottega. A 19 anni, dopo la maturità scientifica, ho rinunciato alla mia prima estate libera per lavorare in un ristorante stellato di Nusco, un paesino sperduto, dove stavo senza macchina e senza amici. Eppure non sono mai stato così contento: da lì ho capito che era la mia strada, la mia vocazione».

E di strada, D'Errico, ne ha fatta: la formazione all'Accademia Internazionale della Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi, poi diverse esperienze di lavoro presso ristoranti stellati in Italia e Francia, primo fra tutti la Maison Troisgros, tre stelle Michelin, quindi la prima stella Michelin nel 2018 come Executive Chef del ristorante Ornellaia di Zurigo e i 17/20 punti nel Gault&Millau. Da gennaio scorso è alla guida della Madernassa con una brigata giovane e appassionata. «Da Marchesi ho imparato la formazione perpetua, la trasmissione dei valori e, soprattutto, che l'esempio è la più alta forma di insegnamento. Ogni giorno nei miei piatti



La Madernassa, ristorante e resort a Guarene (Cn), [lamadernassa.it](http://lamadernassa.it)

metto idee, racconti, esperienze ed emozioni, che esprimo in maniera talvolta provocatoria, per esempio dando loro nomi che sono giochi di parole o si ispirano a opere artistiche viste nel mio girovagare, appena poso, per mostre, musei e gallerie. «In particolare, qui alla Madernassa, l'intento comune è di essere autentici, smuovere le corde più profonde dell'anima e portare a tavola il territorio. E quel giorno che ho visto tornare al ristorante lo stesso cliente per la quarta volta in una settimana è stata la più grande soddisfazione».

### News



#### **Calorie: no grazie**

Sempre maggiore la scelta per gli appassionati del gusto di Coca-Cola, in particolare per chi voglia tenere sotto controllo le calorie: è arrivata la nuova "Coca-Cola Zero zuccheri Zero caffeina", che riduce al minimo non solo lo zucchero, ma anche la caffeina.



#### **Pepite... di yogurt**

Una nuova veste per lo yogurt, alla nocciola o bianco, che fa da cremoso e fresco ripieno a un croccante mini dolcetto rivestito di cioccolato.

• Müller Mini Nocciole e Müller Mini Bianco, 1,49 euro (100 g).



#### **Vai col porridge**

Per una colazione o uno spuntino nutriente, il nuovo porridge a base di avena integrale e grano saraceno, con semi di girasole, zucca, lino, sesamo, chia, canapa e papavero blu, ideale anche per ricette salate. • Avena Bowl, Probios, 4,67 euro.