



LE SCOPERTE "GOLOSE"

di Attilio Scotti



Metti un pesce a vapore: novità che strizza l'occhio all'antico

“La proposta di Chicco Cerea chef del tristellato Ristorante da Vittorio a Brusaporto (Bergamo): “pescato del giorno alla clessidra”, sei minuti e mezzo per un piccolo capolavoro del gusto

Piatto semplicissimo, di molto effetto, di ottima digeribilità, originale: La scena: vicino al tavolo dove sei seduto, arriva un altro tavolo di servizio dove c'è una grande pentola di ghisa, una serie di vasetti di erbe aromatiche (basilico, salvia, menta, timo, origano), una clessidra da due minuti e dieci secondi. Poi arriva il pesce, un branzino selvaggio e Chicco chiede al cliente quali ingredienti aromatici più gradisca per insaporirlo, e racconta “metto anche alcune scorze di arancio”

Poi sequenzialmente: pietre laviche roventi sul fondo della padella, il pesce, l'acqua sa-

lata con “polvere di mare”: si sprigiona una nuvola di fumo bianco, la clessidra viene capovolta, si mette il coperchio. Dopo tre giri della clessidra (sei minuti e mezzo) il branzino è pronto, sporzionatura, poi con un filo di olio extravergine di oliva (meglio quello del Garda). *L'idea di questa cottura- dice il Chicco Cerea - mi è venuta parlando con un amico giapponese che mi raccontò di usanze diffuse tra i pescatori del suo Paese che erano soliti cibarsi dei pesci invenduti, cuocendoli su pietre roventi e acqua di mare.*

E così questa cottura semplice e spettacolare insieme sta

diventando una moda anche perché i commensali sono coinvolti nell'operazione: cottura al vapore ottenuta senza marchingegni tecnologici, Ma indipendentemente da questo piatto da Vittorio a Brusaporto non è solo ristorante “dove sedersi almeno una volta nella vita” ma c'è il meglio del meglio per un soggiorno di charme. (residenza LA CANTALUPA, Brusaporto immersa nel verde, a dieci minuti da Bergamo)

CUOCO : CHICCO CERIA
RISTORANTE
DA VITTORIO
VIA CANTALUPA 17

BRUSAPORTO (Bergamo)
035.68.10.24

www.davittorio.com

PENTOLA
DI GHISA LA COCOTTE
DI STAUB www.staub.fr

PIATTO:
FILETTO DI BRANZINO
ALLA CLESSIDRA

nota finale: cucinarlo a casa vostra: con l'acquisto della pentola (da 53 euro in su) e molta buona volontà si può tentare di divenire chef per un giorno, ma attenzione al branzino, deve essere selvaggio da pesca all'amo, le pietre laviche sono facilmente reperibili e attenzione a non scottarsi.



Foto tratta dal sito del ristorante - Enrico Cerea, detto Chicco.
Chef Executive del Relais Gourmand da Vittorio



Foto tratta dal sito del ristorante - Il Relais Gourmand Da Vittorio