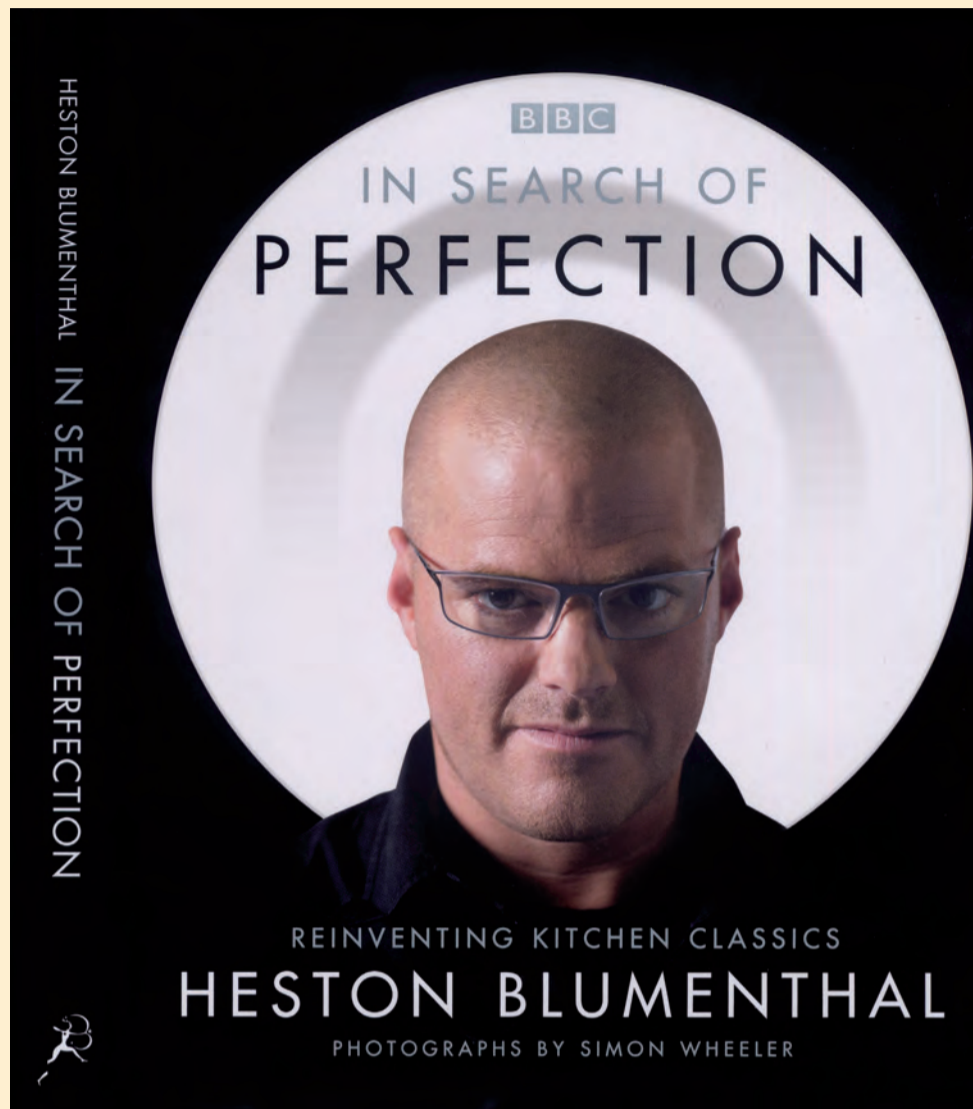




Buona riuscita nella cottura e nelle porzioni.
Molto porosa, assorbe e trattiene bene il sugo.



Luigi, finalmente ecco il libro.
Spero ti sia veramente piaciuto!
Grazie per essere stato
un'ispirazione così grande,
con tutta la mia ammirazione

Heston Blumenthal



IN SEARCH OF PERFECTION

Reinventing Kitchen Classics - HESTON BLUMENTHAL - La ricerca del migliore

Chi è HESTON BLUMENTHAL?

Quando mangiamo, elementi di vista, tatto, olfatto, sapore e memoria si uniscono in un concerto sensoriale. Nuove scoperte in cucina dimostrano quanto importante sia quest'unione: ogni ingrediente, temperatura e preparazione gioca un ruolo a livello molecolare. Tutte le cucine dovrebbero conoscere le relazioni tra la scienza, l'arte e le tradizioni. L'obiettivo è scoprire queste relazioni e con tali conoscenze creare un'esperienza che va oltre il palato. Questo è l'ambito di azione principale al Fat Duck dove il geniale Heston Blumenthal ha speso anni studiando il ruolo di ogni componente di un piatto e il complesso processo di interazione tra gli ingredienti.

Mangiare e meditare nell'universo di Heston è una sinfonia di sensi. Ogni aspetto risulta in armonia. Un intreccio di innovazione e creatività, un continuo dialogo tra concetti, sapori e tecniche moderne; in sintesi la rilettura della gastronomia da parte del geniale cuoco inglese. La sua è una cucina fresca, nuova, emozionante, straordinaria, di gran gusto che ha letteralmente incuriosito gourmet di mezzo pianeta.

Ogni creazione di Blumenthal è un capolavoro per concetto, sapore, raffinatezza, tecnica e presentazione. Piatti d'effetto elaborati con logica, una sequenza impressionante di proposte che lasceranno un ricordo indelebile nella memoria: il Fat Duck è un rifugio gourmand unico nel panorama gastronomico mondiale. Le questioni relative al gusto dell'accuccina molecolare sono assai complesse. Spesso criticiamo ciò che non conosciamo e, salvo pochi ricercatori, maestri dei fornelli, gourmet intelligenti, siamo travolti da luoghi comuni, da banalità e molte volte i danni peggiori vengo dagli esperti del settore. Certo, si possono trovare tanti possibili pretesti per non aderire alla cucina di Blumenthal. C'è chi la trova incomprensibile e c'è chi la prova a capire. A noi piace molto perché Heston e il Fat Duck sono un mondo a parte per concetti, filosofia, riflessioni che si tramutano in creazioni dove traspare genialità e passione. Lo abbiamo incontrato dopo un indimenticabile pranzo nelle cucine del ristorante per un'intervista che riportiamo e dalla quale emerge l'uomo con tanta generosità, vanità, umiltà, amore e rispetto per la professione. I racconti di successi e nuove acquisizioni ci riportano tuttavia indietro nel tempo, quando nell'agosto del 1995 lo chef trasforma un antico pub con 450 anni di storia nel Fat Duck, che in 10 anni di vita raggiunge fama e meriti traguardi, portando a Bray, un pittoresco e tranquillo villaggio del Berkshire, a pochi km dall'aeroporto di Londra Heathrow, un crescente pellegrinaggio. L'ampliamento del ristorante e delle cucine avviene nell'estate del 2000 fino al recente acquisto del pub e alla nascita del laboratorio che ha dato immensa vitalità al processo di sperimentazione. A 39 anni, con meticolosa devozione, disegna i pilastri per il futuro: un nuovo libro e tanti progetti interessanti ci prenderanno per la gola e saranno inevitabilmente serializzati dai cuochi sparsi per il globo.

HESTON BLUMENTHAL e La pasta di Aldo

LA RICERCA DEL MIGLIORE

E' facile congedare la pasta come semplice massa, un festival di carboidrati che è solamente la base per delle salse squisite, quando è in effetti una parte integrante del piatto e uno dei sapori chiave che ne determinerà il suo carattere. In breve, la pasta dovrebbe avere sapore. Ero determinato a rintracciare qualcosa di adeguatamente delizioso per il mio ragù. Avevo inoltre bisogno di raffinare le mie idee su quale forma fosse l'accompagnamento migliore per essa. Decisi di assaporare tanti tipi di pasta quanti ne potevo per trovare un produttore di qualità superiore e poi andare in Italia per parlargli. Martelli, De Cecco, Barilla, Del verde, Rummo, Pasta dello Scugnizzo, La Molisana, Rustichella d'Abruzzo, Agnesi, Cipriani, Sapori di Casa, Ivana Maroni...Contattai dei negozi e dei siti web e venni via con della pasta di tutti i tipi e le misure dei vari produttori: papardelle, spaghetti, bucatini, bavette, spaghetti, tagliatelle. Comprai della pasta fresca per compararla con quella secca, ma stavo pensando di usare pasta secca per il ragù. La trovai migliore con la sua composizione al dente, che dava quel genere di consistenza di cui si ha bisogno in un piatto di carne. (Al Fat Duck facciamo della pasta fresca per un piatto di lasagne con aragoste, ma poi le secciamo per catturarne il gusto). Al ritorno nel laboratorio misi due grandi casseruole sulle piastre e aggiunsi ad ognuna di esse un litro d'acqua bollente, 10g di sale e 100g di pasta. 1:10:100 - la regola d'oro della pasta, aggiungendo abbastanza acqua da reidratare la pasta e diluire l'amido che esce da essa, e abbastanza sale da rinforzare il suo gusto. Circa 10' dopo comincia la prova della pasta.

Ero quasi deluso che i primi due tipi di pasta fuori dalle pentole erano così buoni. Provare è sempre reso più difficoltoso quando il metro di riferimento è posto prima. Ciononostante sentii già che queste erano quelle giuste. Avevo la sensazione che una pasta all' uovo avrebbe potuto catturare quello che avevo in mente, e queste avevano proprio quello stesso gusto (sebbene Chris si lamentasse del fatto che questo gli ricordava di più un frittissimo cinese; questo mostrava proprio che la perfezione di un uomo è il veleno di un altro uomo).

Anche la composizione era eccellente: solido e masticabile, ma non troppo denso. Nessuno degli altri 4 tipi di pasta poteva buttar giù dal posto più alto i primi due. La composizione era anche giusta, ma non c'era gusto.

Potevo aver mangiato felicemente una scodella di sola pasta di uno di primi due piatti. Questi 4, d'altra parte, avrebbero avuto bisogno di alcune salse per avere un minimo di gusto. Le prossime 2 venivano da produttori più piccoli La Pasta di Aldo e Rustichella d'Abruzzo. Sembravano giuste e, la cosa molto più importante era che avevano anche un sapore giusto. Alcuni grossi produttori producevano della pasta abbastanza buona, soprattutto dato i loro alti livelli di produttività, ma dovevano ritagliarsi dei margini (di profitto), e questo si vedeva nel prodotto finito. Utilizzare grano tenero invece di semi-macinato "semola"; aggiungere acqua calda invece di acqua fredda; asciugare gli strati con aria calda-tutte queste pratiche gonfiavano i margini di profitto, ma riducevano la qualità. Originariamente la pasta si asciugava all'aria aperta e successivamente veniva tirata fuori dagli stampi di bronzo, che le davano una compattezza speciale che tratteneva perfettamente il sugo. Oggi i maggiori produttori tendono ad utilizzare stampi di nylon o teflon che rendono la superficie troppo liscia per poter trattenerne il sugo. 12 tipi di pasta che avevo davanti a me avevano un' irregolarità, una composizione tipo carta-velata che suggeriva molta cura nella loro preparazione. Mi aspettavo qualcosa di speciale e l'ho ottenuto: cucinare una pasta ricca e gustosa.

Sebbene nel pomeriggio avessimo esaminato molti tipi di pasta, nessuno di essi poteva avvicinarsi alla qualità di questi 2.

LA PASTA DI ALDO, in particolare, catturava gli opposti che caratterizzavano un'ottima pasta, consistenza con leggerezza; un ricco sapore che non è eccessivo; sostanza e delicatezza - e il colore era fantastico: un vivido giallo che mostra come gli ingredienti principali siano uova, grano e semola, farina di grano duro che è vitale per una buona pasta. Era chiaro che il mio prossimo viaggio in Italia avrebbe incluso la visita a Monte San Giusto per vedere se Luigi Donnari mi avrebbe avviato alla preparazione della sua pasta.