



# MANRESA

TESTO *di* LYDIA ITOI  
FOTO *di* ERIC WOLFINGER

# A MATURAZIONE LENTA LA CUCINA CALIFORNIANA DA' I SUOI FRUTTI

## LA ZUPPA DI POMODORO DEL MANRESA, A LOS GATOS, IN CALIFORNIA, È SEMPLICE.

Ricetta:

Per prima cosa, procuratevi dei pomodori di classe. Siglate una partnership esclusiva con una ex civilista disposta a giocare la sua azienda biodinamica puntando tutto sulla vostra filosofia. Accordatevi su una quota mensile che vi garantisca il diritto su qualunque prodotto coltivi, impegnandola a vendere a voi, e a nessun altro, gli ortaggi coltivati su misura.

Scavate un buco profondo circa 60 centimetri. Piantatevi una testa di pesce, un paio di aspirine, farina di ossa, humus, compost biodinamico e qualche guscio d'uovo per ogni piantina di pomodoro (ottenuta possibilmente dai semi del vostro idolo, Alain Passard).

Quando luna, pianeti e tutte le altre forze cosmiche saranno in allineamento favorevole, applicate i preparati biodinamici. Potete trovarli già pronti per l'uso, ma non nel caso in cui siate David Kinch o Cynthia Sandberg. Riempite quindi di letame un corno di mucca, e sotterratelo.

Trascorsi sei mesi, dissotterratelo, mettete il letame fermentato in un secchio con acqua piovana e mescolate energicamente, sempre in senso orario, per un'ora. Per facilitarvi il compito potreste usare uno sbattitore o una pala, ma se per caso foste David Kinch, cresciuto a riti voodoo di New Orleans frullati con cultura New Age della California, il vostro avambraccio sarà più che sufficiente. Un cuoco deve essere sempre pronto a mescolare, anche lo sterco.

Dopo la prima ora cambiate direzione e mescolate in senso antiorario per un'altra ora, abbastanza energicamente da creare un vortice nel composto. Mettetecela tutta, compresa la vostra fede. Spargete sull'orto la pozione con un pennello e decorate con un'impalcatura per pomodori fatta su misura. C'è poco da sorridere perché, parafrasando Mies van der Rohe, Dio è nei dettagli.

Venite alle mani con infestanti e parassiti, innaffiate e aspettate: i pomodori non spunteranno prima del tempo. Se un cervo, il marciume fogliare o le condizioni atmosferiche dovessero avere la meglio, potreste dover annullare il vostro annuale banchetto a base di pomodoro, e augurarvi che il destino vi sia meno avverso la stagione successiva.

Ma una volta che il sole della California avrà prodotto il suo incantesimo e la pelle delicata dei pomodori maturi sarà sul punto di spaccarsi, procedete con la raccolta. Guidate con

prudenza, perché anche se il ristorante è a soli 20 km, le strade delle Montagne di Santa Cruz potrebbero trasformare in ketchup il vostro tesoro.

Nella cucina del Manresa, lavate e tagliate il raccolto del giorno della Love Apple Farms. Per questa operazione prevedete due cuochi per tutta la giornata. I pomodori arrivano infatti completi di terra, foglie e radici. Se possibile, non conservate niente nella cella frigorifera. Il frigo uccide il sole.

Prendete un chilo di pomodori. Voi li chiamate pomodori; io li chiamo Wild Bill's Big Red, Marvel Stripe, Kellogg's Breakfast, San Francisco Fog, Zebra Nero. Alla Love Apple Farms ne crescono centinaia di varietà. Una combinazione di circa 25 tipi, tagliati in una *brunoise* daranno vita a una sinfonia estiva in un cucchiaino. Disponete una cucchiainata di questo mosaico di pietre preziose in ogni scodella.

Tritate un altro chilo di pomodori e lasciate macerare per una notte con peperone, cipolla, cetriolo, cipolla bianca, aglio, dragoncello, basilico, prezzemolo, sale, pane, zucchero e aceto di sherry. Accertatevi che la vostra abilità al coltello sia affilata quanto la lama, una minima traccia verde sul tagliere vi tradirebbe. Frullate per ottenerne un gazpacho, mettete in un canovaccio pulito e lasciate sgocciolare per un'intera notte. Salate giudiziosamente e aggiungete uno spruzzo di aceto. Misurate il liquido (in millilitri, non in tazze, per carità), e aggiungete della gomma di xantana continuando a mescolare a bassa velocità. Quando l'acqua del gazpacho si sarà addensata, scolatela ed eliminate le bolle passandola nella macchina per il sottovuoto 5-6 volte. Date fondo a ogni virtù appresa in cucina negli ultimi 37 anni e avrete un puro elisir di pomodoro.

Versate il gazpacho limpido sulla *brunoise* di pomodori. Decorate con fiori di aglio e con qualche goccia di olio di pistacchio.

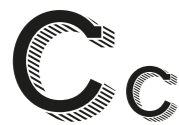
In un assaggio è racchiuso un intero campo di pomodori.

Semplice!



### 25 pomodori, pistacchi e fiori d'aglio

Un assaggio che è una poesia. Una ricetta studiata per proporre il raccolto di pomodori della Love Apple Farms, in tutta la sua complessità. Una *brunoise* di tutte le possibili varietà di pomodori, con un nonnulla di sale, legata insieme con l'acqua dei pomodori appena gelatinata.



# CUCINA CALIFORNIANA ULTIMI AGGIORNAMENTI

gennaio/abalone/allium/mela/capesante/boudin/tè nero/grano saraceno/capperi/manioca/granchio/castagna/panna acida/frutti di bosco/agrumi/vongole/pollo/melanzana/uova del contadino/mirtilli/aringa/zucca kabocha/cavolo nero/rafano/liquerizia/funghi matsutake/latte locale/limone meyer/Love Apple Farms/olio d'oliva/ostrica/porcini/funghi selvatici/pere/prugne secche/cachi/radicchio/vino rosso/cotogna/zafferano/alghe/piante grasse/acetosella/rum/rabarbaro/orata/burro salato/latte di pecora/cervo al tartufo/noce/fieno/achillea/yuzu....

Kinch rifiuta l'etichetta di locavore. È uno chef appassionato, che investe tutto su un piatto, non l'ennesimo ideologo californiano. La straordinaria partnership tra il Manresa e la Love Apple Farms - che si rifà agli orti di Alain Passard, suggellata solo da una stretta di mano e gestita in tempo reale tramite documenti condivisi di Google - non è che un mezzo per quel fine.

Pur essendo concentratissimo sul suo paradiso privato di Los Gatos, Kinch è alla costante ricerca di suggestioni e ingredienti, in tutto il mondo. Le sue più grandi risorse, oltre alla natura, sono i 40 anni di pratica nelle cucine e ai tavoli dei migliori chef di tutto il pianeta. La sua cucina è il compendio di una vita di viaggi e riflessioni sul significato di un cibo meraviglioso.

Da quando, nel 1971, la famosa attivista Alice Waters ha inaugurato lo Chez Panisse, una pietra miliare nel cuore di Berkeley, termini quali "locale", "stagionale", "biologico" e "sostenibile" sono stati usati e abusati in California. Ma come quei cristiani che vanno in chiesa solo a Natale e a Pasqua, la maggior parte degli chef presta un'attenzione puramente formale a questi concetti. David Kinch non è la maggior parte degli chef. È un fondamentalista a un altro livello. Al Manresa, "stagionale" e "sostenibile" non sono parole astratte. Sono regole di vita.

Se il Manresa suona come uno stereotipo "dalla fattoria alla tavola", è solo perché tutti, in questo momento, fanno proprie le idee che Kinch, con straordinaria dedizione, aveva messo in atto da anni. Chiamatele coincidenze accidentali con distacco gastronomico.

Il distacco gastronomico, tra l'altro, sta finalmente ripagando David Kinch. Due stelle Michelin e attualmente al 52° posto



nella classifica dei World's 50 Best Restaurants. Ha stracciato Bobby Flay a Iron Chef America e si è aggiudicato l'ambito James Beard Award come miglior chef e il titolo di chef dell'anno di GQ. I programmi televisivi dedicati alla cucina cominciano a reclamarlo, e il suo addetto stampa e il nuovo responsabile per le prenotazioni hanno i telefoni roventi. Il suo primo libro di cucina meditativa, *Manresa: An Edible Reflection*, ha scalato le classifiche del Best Cookbooks del 2013, mentre è già in fase di lavorazione un secondo volume.

Il Manresa è diventato un campo di addestramento per le nuove generazioni di chef, mentre alla Love Apple piace considerarsi un'università agricola. A dodici anni dall'apertura del Manresa, Kinch inizia a essere riconosciuto oggi come uno dei capostipiti di quello che il Wall Street Journal definisce la *California Cuisine 2.0*.



## Confit di zuppa di melone e silk tofu alle mandorle

Le zuppe di melone sono solitamente dei passati freddi di frutta fresca. Noi abbiamo elaborato una nuova tecnica che valorizza la polpa sia cruda che cotta, pur mantenendone il carattere fresco e leggero. Riscaldando lentamente dei pezzi di melone a una determinata temperatura, l'esterno si cuoce mentre l'interno rimane crudo (è fondamentale che il melone rimanga mezzo cotto e mezzo crudo). Abbiamo riscontrato che spremendo i semi e i filamenti che si eliminano dall'interno del melone, se ne ricava un succo con un elevato tenore di pectina che contribuisce a dare consistenza alla zuppa.



**PIU' BEACH BOYS  
CHE BERKELEY**

**B**



### **Manresa Restaurant**

320, Village Ln  
Los Gatos, CA 95030  
Stati Uniti  
Tel: +1 408-354-4330  
[www.manresarestaurant.com](http://www.manresarestaurant.com)

“Edonista” è l’unica etichetta che Kinch può accettare. Filosoficamente e geograficamente è più vicino al surf di Santa Cruz che alle politiche alimentari di Berkeley. Come surfista, velista e potenziale musicista, il suo obiettivo è quell’attimo fuggente di piacere perfetto.

Ma il Manresa non è un capanno per surfisti. Potrà essere sepolto da agenzie bancarie di periferia, saloni di bellezza e lavasecco ma, all’interno, il Manresa è un tempio della gastronomia dove regna il silenzio. Come i locali europei per i quali Kinch, da giovane cuoco, metteva i soldi da parte. Il cibo è preparato secondo standard rigorosissimi in una cucina che ha ospitato personaggi del calibro di Alain Passard e René Redzepi.

Da informale e provinciale, la sala è diventata di un’eleganza accurata. Siamo nella periferia di San José, eppure Kinch si emoziona visibilmente se entra un cliente in giacca e cravatta. Non verrete accolti da un tipo con i capelli rasta che vi biascicherà: “Ciao, sono Justin. Vi servo io stasera”.

Kinch è la persona più adorabile che possiate incontrare, ma è rigoroso con i suoi clienti quanto lo è con se stesso e con il suo staff. È bene tenere d’occhio l’orologio quando si va al bagno, il rischio è che si possa perdere un passaggio fondamentale. Nel suo libro non si allontana dal sistema metrico e dalle dosi da ristorante, impietoso nei confronti degli americani che, a casa, non hanno mai usato altro che le tazze graduate della nonna.

Tutto al Manresa richiede, tacitamente, la totale attenzione del cliente. Nella Silicon Valley, che ha dato i natali a Twitter, Google, Facebook e all’iPhone, è una richiesta non da poco. Proprio la scorsa settimana il locale ha iniziato con una proposta di menu degustazione unico da 12 portate, a 185 dollari. I giganti della tecnologia locale saranno pure ricchi, ma molti sono affetti da deficit di attenzione quando si tratta di mangiare, e di uno spropositato numero di allergie alimentari. Kinch si augura che la proposta di un unico menu possa incoraggiare anche i più incontentabili clienti americani ad abbracciare per intero l’esperienza Manresa.

## LA CHIUSURA DEL CERCHIO



“Sostenibile”, in gergo *manresese*, è più che salvare la Terra, significa chiudere il cerchio.

L'obiettivo dell'agricoltura biodinamica è un sistema auto-sostenibile di piante e animali in armonia con i ritmi della natura. Il vincolo Manresa-Love Apple allarga questo cerchio a chef, contadini e agli stessi clienti del ristorante. Si tratta di tre entità perfettamente indipendenti, che ogni sera diventano complici di un qualcosa di speciale.

Non c'è niente, nell'azienda agricola o al ristorante, che esca da questo cerchio. Come unico cliente della Love Apple Farms, il Manresa è parte integrante dell'ecosistema che la mantiene. Le necessità di Kinch dettano esattamente ciò che Sandberg dovrà piantare e il momento della raccolta. La produzione di Sandberg determina ciò che, alla fine, andrà in tavola. Biofeedback, proprio lui.

Alcune congiunture che possano verificarsi nell'orto, come una sovrabbondanza di foglie o di steli, potranno ispirare piatti quali una *velouté* verde dell'orto o un nuovo tipo di insalata. Kinch può riflettere sul menu mentre lo guarda crescere. Sfrutta ogni stadio dello sviluppo, dalla radice a un'infruttescenza. In una conversazione spontanea.

Dopo cena, le teste di pesce e gli avanzi della tavola tornano alla Love Apple dove saranno alimento per la terra e per gli animali che, a loro volta, concimeranno la fattoria di cui si alimentano, fornendo al tempo stesso uova, latte e carne al ristorante. I clienti sono i fortunati beneficiari finali.

L'energia cosmica del Manresa alimenta anche la fattoria, attirando visitatori e studenti che seguono lezioni di cucina e di orticoltura alla Love Apple. Come il Manresa, anche la Love Apple è un laboratorio vivente con il proprio ciclo auto-sostenibile.

“Sostenibile” significa anche avere una visione d'insieme, che sia la salute del pianeta o individuale. Ora che una cena di tono è diventata più di uno sfizio occasionale, Kinch sente la responsabilità di offrire ai suoi clienti un'alimentazione veramente buona.

Prendiamo il pane, che al Manresa gode di un'attenzione esclusiva e che in futuro potrebbe diventare un'iniziativa di panificazione a se stante. Kinch vuole offrire un'alternativa salutare a quelle farine eccessivamente sbiancate, commerciali che si ritrovano nel 99% del pane di tutto il mondo. Sta valutando la possibilità di procurarsi dei semi selezionati per portare avanti questo progetto. Se consideriamo che ha sempre evitato il burro finché non è riuscito ad assicurarsi una fornitura di latte di vacche di razza normanna, un testo del diciannovesimo secolo sulla sua preparazione e un vecchio sbattitore a mano, il progetto pane potrebbe riservarci qualche piacevole sorpresa.

“Sostenibile”, infine, è la capacità di seguire una filosofia diversa pur continuando a guadagnarsi da vivere decorosamente, senza distruggersi. Significa cibo sufficientemente buono con cui nutrire il personale del ristorante, i collaboratori dell'orto, la comunità e l'anima.



## UNA FESTA MOBILE

Stasera, stranamente, Chef Kinch è spesso in sala, particolarmente attento al tavolo accanto. Tra una portata e l'altra eccolo spiegare come si fa un buon *dashi* con *rishiri kombu* e *katsuobushi* o mostrare un pezzo di manzo Kagoshima Wagyu, con una meravigliosa mazzatura A5, da 140 dollari la libbra. Ci tiene veramente a far capire. I sei clienti annuiscono, in un coro di “Ooh!” e quando lo chef scivola di nuovo in cucina, sua madre chiede: “Ma siamo sicuri sia un Kinch? Saremo ancora in tempo per un test del DNA?”.

Perfino la madre non crede ai suoi occhi quando lo vede ai fornelli. Dove ha imparato? Sicuramente non da lei, è pronta a giurare. Gli riconosce di aver sempre avuto fiuto per le situazioni speciali: sempre le domande più pertinenti, un'attrazione verso le persone più eccezionali. Stiamo parlando di un ragazzo il cui miglior amico, ai tempi di scuola, era Wynton Marsalis, il famoso jazzista.



Vellutata di giardino con crema di mostarda

Se consideriamo che la cultura gastronomica americana spazia ovunque, ma è sempre indietro, di venti o duecento anni, rispetto all'Europa occidentale o al Giappone, è alquanto incredibile che Kinch sia stato invece sempre al passo con le ultime tendenze, se non addirittura un passo avanti. Tra gli chef americani contemporanei, la straordinarietà di Kinch si deve a due motivi principali: la sua maturità e la sua profonda conoscenza, quasi ossessiva, del cibo migliore al mondo. Benché non cucini o parli giapponese, di tutti gli chef occidentali non operanti in Giappone, David è forse quello che meglio ne conosce la cucina. Di un'alga *kombu* sa riconoscere una *rishiri* da una *rausu*. A questo punto della vita, poco gli interessa cercare espedienti o tentare imitazioni. Kinch è il maestro zen della cucina californiana contemporanea.

Oggi cinquantaduenne, un mago Merlino dei fornelli, David Kinch è stato sempre così in cima alla parabola gastronomica, da essere più una voce fuori dal coro nella giungla della gastronomia americana, che una voce che detta la moda. Che si trattasse di frequentare una scuola di cucina negli anni '70 o di lavorare in Francia, Spagna e Giappone negli anni '80, Kinch arrivava comunque sempre prima delle masse.

David c'era anche molto prima di Internet. Un'intera generazione di giovani chef e *foodies* è stata alimentata con una rigida dieta a base di blog di cucina, offrendo una tanto vasta quanto superficiale conoscenza del cibo. Se il Noma inizia a servire cipolle integre, con tanto di radici in bella mostra, state pur certi che nel giro di 48 ore in tutto il mondo faranno lo stesso. Utenti che si guardano bene dal dichiarare da dove scrivono, *twittano* sulle ultime novità di Lima. Molti, e parliamo sia di chef che di critici, dipendono dalle perle raggranellate in rete, su riviste di cucina, programmi televisivi o conferenze di gastronomia.

Le conoscenze di Kinch sono guadagnate onestamente, con i suoi viaggi e il sudore delle sue esperienze di prima mano. I muri del bagno del Manresa sono ricoperti da menu che farebbero l'invidia di qualunque blogger o giornalista di cucina di passaggio a Los Gatos.

I racconti delle sue estati europee, lontano dal Quilted Giraffe di New York, sono un po' come la *Festa mobile* di Hemingway: "A 24 anni ero in Spagna, per tutti i motivi sbagliati di questo mondo, ma ho imparato a conoscere il prosciutto, il Ribera del Duero, come si frigge il pesce e ho conosciuto le corse dei tori di Pamplona. Poi, distrutto da quattro giorni senza chiudere occhio, ho imparato che avrei potuto prendere un pullman per San Sebastián e semplicemente andare a dormire in spiaggia. Al risveglio, ho imparato che potevo mangiare gamberoni con la maionese".

Dopo il suo primo memorabile pasto da Paul Bocuse, nel 1984, è stato un piccione con piselli e lattuga di Alain Chapel a cambiargli la vita per sempre. Due cose gli erano chiare: di non aver ancora imparato cosa rende grande la cucina moderna, e che era negli Stati Uniti che avrebbe voluto crearla.

Prima ha assaggiato la *gargouillou*, che avrebbe ispirato il suo celebre piatto *Into the Vegetable Garden* (nel giardino vegetale), a un mese dall'apertura del locale spaziale di Michel Bras, a Laguiole. Poi andava all'Arzak, ai tempi in cui era un ristorante francese; allo Zuberoa, quando arrostivano sulla brace del caminetto il *foie gras*, e si innamorava della cucina catalana che Ferran era ancora un aiutante cuoco a El Bulli.

Una volta ha cucinato per Bernard Loiseau e ricorda Loiseau cucinare per i turisti che facevano un volo in mongolfiera. Nel 1988, Kinch si innamorava del Giappone, mentre era per cinque mesi a Fukuoka per lavoro. È un luogo dove ritorna sempre con piacere, di persona o con lo spirito.



Il piatto finito



È stato il primo americano a lavorare all'Akelarre dove, al fianco di un ragazzotto di nome Andoni Luis Aduriz, presidiava l'abbattitore per il pesce. Rimasti in contatto, Andoni trasmetteva a David le ultime dal fronte di El Bulli. Per un certo periodo, Kinch ha fatto i suoi esperimenti, costruendo un circolatore a immersione, giocando con i sifoni, ecc. Alcuni di questi gadget li ha tenuti o adattati alle sue necessità ma, alla fine, ha prevalso la linea francese sulla gastronomia molecolare. "I francesi" afferma Kinch "non si innamorano per niente. Sono stati criticati per non essere avanti col pensiero, per stare lì ad aspettare. Ma quando tutti ne avranno avuto abbastanza di cortecce e acetosella, torneremo a cucinare col fuoco e con un coltello affilato. La Francia sarà la nuova Scandinavia. Non sarebbe geniale?".

Se dalla madre non ha ereditato il gene della cucina, da lei Kinch ha preso qualcosa di meglio - quell'incredibile energia e la voglia di lavorare sodo. Dopo lunghi anni di pratica, e a quasi 20 anni dall'apertura del Sent Sovi, il suo primo ristorante, Kinch potrebbe apparire come un fiore tardivo per gli standard delle celebrità odierne. Eppure cucina e si presenta come avesse 20 anni di meno. E in futuro? Oltre al progetto del pane e i cataloghi dei semi per la prossima stagione, Kinch sta cercando di produrre un prosciutto americano di maiale Old Spot. A un'età in cui le ginocchia, la schiena e la pazienza della maggior parte degli chef iniziano a cedere, Kinch, invece, ha ancora fame.



### **Germogli di zucchine, fagiolini rampicanti e burro al bonito**

*Il nostro burro al bonito racchiude tutte le migliori caratteristiche di un dashi, in trasposizione occidentale. Il risultato è uno di quegli ingredienti speciali capace di esaltare la bontà di qualunque pietanza con cui viene abbinato. Una ricetta che si è evoluta nel corso degli anni e che funziona sempre! Le fasi, decisamente poco usuali, includono la riduzione della base del dashi, mentre i fiocchi di bonito vengono mantenuti per smorzare un po' d'amaro. Ad aggiungere un tocco di raffinatezza, un inatteso strato di burro.*



## L'orto di Mr. McGregor

*a sinistra nella foto*

*per 1 persona*

*2 fragole  
4 bastoncini di cetriolo  
(della lunghezza di 5 cm)  
1 goccia di bitters di rabarbaro Fee Brothers  
1 goccia di bitters al limone The Bitter Truth  
1/8 oncia di Sirop JM o semplice  
sciroppo di canna  
1 1/2 oncia di Pimm's No. 1 Cup  
1/2 oncia di whiskey di mais Hudson  
2 once di birra allo zenzero Fever-Tree*

In un bicchiere da pinta, con un pestello, schiacciare le fragole e il cetriolo unendovi i due bitters e lo sciroppo di canna. Aggiungere il Pimm's e il whiskey di mais e tenere da parte. In un pilsner mettere 3 cubetti di ghiaccio e aggiungere la birra allo zenzero. Riempire la pinta con ghiaccio e shakerare da 15 a 20 secondi, filtrare delicatamente sul ghiaccio nel pilsner, in modo che rimangano due strati separati.

## La rivincita di Mr. McGregor

*a destra nella foto*

*per 1 persona*

*1 pomodoro rosso di medie dimensioni,  
tagliato a quarti  
un pizzico di fior di sale  
9 grani di pepe nero macinato  
1/2 cucchiaino di zenzero grattugiato  
4 foglioline di basilico  
1 goccia di bitters al sedano The Bitter Truth  
2 once di Hudson Baby Bourbon  
1 oncia di brodo di coniglio  
1 carotina sottaceto*

In un bicchiere da pinta, con un pestello schiacciare il pomodoro con sale, pepe, zenzero, basilico e il bitters. Aggiungere il bourbon e il brodo di coniglio, shakerare con ghiaccio per 15-20 secondi, e versare in un rock con una pallina di ghiaccio. Decorare con la carotina.



## Anatra al vino di noce

per 8/10 persone

### Per il vino di noce

40 noci verdi, abbastanza tenere da potersi bucare con un coltellino  
5 bottiglie (da 750 ml) di vino rosso  
1 bottiglia (da 750 ml) di vodka  
una manciata abbondante di foglie di noce  
500 g di zucchero  
7 chiodi di garofano, interi  
la scorza di 2 arance, tagliata a filetti abbastanza grandi  
1 bacca di vaniglia

### Per l'anatra arrosto

1 anatra intera, priva di testa, zampe e forcella  
1 cipolla bianca, tagliata a metà  
45 g di fieno tritato, al mixer  
1,36 kg di sale kosher  
480 g di albumi d'uovo (14 o 15)

Tagliare le noci a metà e metterle in un grosso contenitore di vetro. Aggiungere il vino, la vodka, le foglie di noce, lo zucchero, i chiodi di garofano, la scorza d'arancia e la bacca di vaniglia, e mescolare. Coprire il contenitore e conservare al buio per 40 giorni. Mescolare di tanto in tanto il composto, fin quando lo zucchero non sarà completamente sciolto. Scolare e filtrare il preparato e imbottigliarlo in bottiglie da vino, che verranno chiuse con un tappo di sughero. Lasciare invecchiare 9 mesi in ambiente fresco e buio (l'ideale sarebbe una cantina).

Fare frollare l'anatra per 1 o 2 settimane. Prima di cucinarla, tenere l'anatra a temperatura ambiente per circa 45 minuti. Preriscaldare il forno, combinato o a convezione, a 165°C, con un'umidità del 10%. Inserire nella cavità dell'anatra la cipolla, affinché si mantenga tenera durante la cottura. Mescolare il fieno con il sale, aggiungere i bianchi d'uovo e mescolare finché l'impasto non avrà assunto la consistenza di sabbia bagnata. In una capiente casseruola di coccio, disporre metà del composto a base di sale. Appoggiarvi sopra l'anatra e ricoprirlo con il resto del sale, finché non sarà avvolta da una crosta spessa. Arrostitore per 2 minuti a 165°C con un'umidità del 10% e continuare la cottura a 68°C per altri 40 minuti, sempre con il 10% di umidità. Togliere la pirofila dal forno e lasciare riposare per 30 minuti in luogo tiepido.

### Per completare il piatto

8-10 cipolline o porri  
8-10 mezze noci

Preriscaldare il forno a 175°C. Spaccare la crosta di sale ed estrarne l'anatra arrosto. Portare in forno caldo per 2-3 minuti, affettare e disporre nel piatto. Prima di servire, decorare ogni porzione con una cipollina, una mezza noce, uno spruzzo di vino di noce e una spolverata di gherigli di noce appena grattugiati.



## Panna cotta a base di latte locale con abalone

per 8/10 persone

*Questo metodo di preparazione dell'abalone è uno dei nostri preferiti, in quanto offre contemporaneamente due grandissimi prodotti: l'abalone, e il suo brodo attentamente insaporito - quello che i francesi chiamano cuisson - impiegato per preparare una straordinaria gelatina.*

*Il trucco consiste nell'indovinare che sapore vogliamo abbia il brodo finale, considerando che gli aromi (in particolar modo il sale) si concentreranno. Si tratta di un classico esempio di "insaporire un po', insaporire spesso". La panna cotta e la gelatina di abalone possono essere preparate anche una settimana prima, conservate in frigorifero e disposte in stampini individuali il giorno in cui verranno servite.*

### Per l'abalone brasato

1 abalone rosso (di circa 450 g e 130 mm di lunghezza)  
3,8 k d'acqua fredda  
750 g di sake  
un pizzico (circa 3 g) di sale kosher  
90 g circa di salsa di soia chiara (usukuchi)

Strofinare energicamente il piede dell'abalone con una paglietta d'acciaio pulita. Risciacquare accuratamente. Porre l'abalone, con tutta la sua conchiglia, in una grande pentola con l'acqua. Portare sul fuoco a fiamma alta e, appena avrà raggiunto l'ebollizione, togliere l'abalone dalla pentola. Eliminare la schiuma che si sarà formata nell'acqua. Con l'aiuto di un cucchiaio, rimuovere l'abalone dalla conchiglia, tagliare le interiora con delle cesoie da cucina e tenere da parte il fegato per un uso successivo.

Riportare l'abalone ripulito nella pentola, ridurre la fiamma e mantenere a bassa ebollizione. Aggiungere il sake, un pizzico di sale e circa metà della salsa di soia. Lasciare cuocere a fuoco basso per circa 3 ore. Togliere la schiuma dalla pentola ogni volta che si renda necessario e aggiungere, progressivamente, la salsa di soia e il sale, man mano che il liquido di cottura si riduce. Con uno spiedo per dolci verificare che l'abalone sia tenero. Lasciare raffreddare nella pentola, a temperatura ambiente. Filtrare il liquido di cottura e tenerne da parte 350 g che verranno usati per la gelatina di abalone. Il liquido rimanente si può conservare in frigorifero, in un recipiente chiuso, per una settimana.

### Per la panna cotta fatta con il latte locale

5 g (circa 1 ½ foglietto) di colla di pesce, ammorbidita in acqua ben fredda  
60 g di panna fresca (materia grassa 35-40%)  
300 g di latte intero freddo  
1-2 g di sale kosher  
10-20 g di succo di yuzu

Lasciare scolare la gelatina affinché perda quanta più acqua possibile. In un pentolino, riscaldare la panna a 60°C. Mettere la gelatina nella panna e mescolare finché non sarà completamente sciolta. Aggiungere il composto di panna al latte freddo, insaporire a piacere con sale, succo di yuzu e filtrare. Con un mestolino graduato, disporre 30 g in un piatto o in un *ramequin* individuale di circa 9 cm di diametro (i piatti laccati sono ideali per la presentazione). Far raffreddare su una superficie piana da 1 a 2 ore, fin quando non sarà completamente solidificata.



### Per una preparazione anticipata

Questo piatto può essere preparato fino a una settimana prima, conservandolo in frigorifero. La presentazione del piatto, negli stampi individuali, andrà tuttavia fatta il giorno in cui verrà servito. Prima di versare negli stampini, portare la gelatina su fiamma bassissima per riportarla allo stato liquido.

### Per la gelatina di abalone

6,5 g (circa 2 ½ foglietti) di colla di pesce, ammorbiditi in acqua molto fredda

350 g di liquido di cottura dell'abalone, preparato in precedenza

Strizzare i foglietti di gelatina per eliminare l'eccesso di acqua. Riscaldare il liquido di cottura dell'abalone a 60°C. Mettere la gelatina nel liquido e mescolare finché non sarà completamente sciolta. Filtrare il composto in una scodella di metallo messa in un bagnomaria ghiacciato, mescolando finché inizierà a ispessirsi. Con un mestolino graduato, disporre 30 g di gelatina sopra ogni porzione di panna cotta. Far raffreddare su una superficie piana per circa 1 ora, fin quando non sarà completamente solidificata.

### Per il condimento

30 g di shiro dashi

30 g di olio extravergine di oliva

Con una frustina, mescolare insieme gli ingredienti prima di usarli.

### Per completare il piatto

8 ravanelli French Breakfast, affettati sottilmente e tuffati in acqua ghiacciata finché saranno diventati croccanti  
foglie di un rametto di pimpinella o basilico  
olio extravergine di oliva  
fior di sale

Su un panno pulito, lasciare asciugare il ravanello tagliato. Affettare sottilmente l'abalone brasato, in pezzetti piccoli e dalle forme irregolari di circa 1-1,5 cm di lunghezza, condire con l'emulsione a base di olio e shiro dashi. Sistemare 7-10 pezzi di abalone condito su ogni porzione individuale di panna cotta. Decorare con 6-8 fettine di ravanello, 7-10 foglioline di pimpinella, uno spruzzo di olio di oliva e pochi grani di fior di sale.

## DIVINE CREAZIONI. LA REGINETTA DEL CATERING.



**DIVINE  
CREAZIONI**  
*La pasta senza uguali.*

www.smeraldiniemnazzi.it

Stai cercando la giusta soluzione per un Catering alla tua altezza?  
Cerchi una pasta dalla qualità elevata, formati speciali e grandi formati?  
Ripieni eccellenti e abbinamenti insoliti?  
L'hai trovata: è Divine Creazioni la pasta senza uguali,  
che farà di ogni tuo evento un evento senza uguali.

Divine Creazioni è un marchio



L'italiana preferita dallo chef.