

A black and white photograph of a chef, Silvio Salmoiraghi, in profile. He is wearing a white chef's hat and a white chef's coat. He is leaning against a textured concrete pillar on the left side of the frame. The background is a kitchen with stainless steel equipment, including what appears to be a large oven or range hood. The lighting is dramatic, highlighting the chef's face and the texture of his hat and coat.

SILVIO SALMOIRAGHI

ALL'ANTICA OSTERIA DEL PONTE
CASSINETTA DI LUGAGNANO

TESTO *di* LUIGI CREMONA
FOTO *di* LIDO VANNUCCHI



Interno di cucina, brigata al lavoro

Misteri dell'Italia culinaria. Curiosamente, in un mondo come quello della cucina dove se apre un locale che fa l'arancino quadrato il giorno dopo lo sa il mondo intero, e lo stesso accade se Massimo Bottura cambia fornitore del suo zafferano preferito, ecco che invece uno chef del calibro di Silvio Salmoiraghi è riuscito a passare praticamente inosservato. Sulla scena da venti anni, ma solo da un paio citato da qualche guida, è tuttora ignorato dalla più importante, e nessun blog praticamente ne ha mai parlato salvo pochissime eccezioni. Insomma, uno dei nostri più grandi chef, del valore probabilmente di un Crippa o un Lopriore (dei quali è coetaneo e molto amico) ha rischiato di vivere nell'anonimato nell'epoca di Masterchef, e se non morirà ignorato dai più sarà probabilmente solo per il recente cambio di indirizzo, da Fagnano a Lugagnano, dallo sconosciuto Acquerello alla famosa Antica Osteria del Ponte.

**"LA SUA È
UNA CUCINA
PROFONDAMENTE
ITALIANA PER
IL GUSTO, MA
GIAPPONESE PER
LA COSTRUZIONE
MENTALE".**



Mattia Trentani, maître

Fagnano Olona è un piccolo comune della provincia di Varese, qualche migliaio di abitanti, e uno di questi è appunto Silvio Salmoiraghi. Cognome e nascita parlano brianzolo e in effetti Silvio lo è dalla testa alla punta dei piedi: gran lavoratore, attaccato al territorio, ma pronto anche ad andare dall'altra parte del mondo perché sa bene che per apprendere bisogna faticare e girare. È un po' testardo, ma determinato a non arrendersi e a guardare con fiducia e con orgoglio sempre avanti, cosciente dei propri mezzi e quindi sicuro di stare sul sentiero giusto, anche se pochi (finora) ne hanno sottolineato le qualità e cantato le lodi.

Ha due grandi maestri alle spalle: Pietro Leemann e Luciano Tona. Il primo ha portato nella ristorazione italiana una carica di intellettualità come forse nessuno ha mai fatto, e una cultura che si è trasmessa in una serie feconda di ricette nell'arco di oltre due decenni, che ave-

vano spesso il solo difetto di essere in anticipo sui tempi. Oggi Pietro sarebbe di moda, ma invece nel passato ha dovuto lottare per imporre la sua cucina concettuale e così diversa. Luciano Tona è un altro grande maestro, conosce, a fondo come pochi, ingredienti e tecniche, e nessuno come lui ha la capacità di insegnare, di trasmettere i segreti e i *tour de main* che fanno la differenza tra un semplice cuoco e un virtuoso dei fornelli (e non a caso è il Direttore di Alma).

Silvio incontra Leemann nel '94, ha appena 19 anni, un'esperienza di cucina limitata all'osteria del paese dove andava per seguire la passione che sentiva dentro. Leemann gli apre un mondo, gli fa vedere come la cucina non è solo semplice e monotona ripetizione manuale, ma può arrivare a essere un alto esercizio intellettuale. E da Leemann, Silvio passa al Marchesi di allora, con

"QUI SILVIO HA FINALMENTE MODO DI ESPRIMERE CON PIENEZZA LE SUE IDEE".

una brigata guidata da Patrick Massera (uno chef che ti stupiva per la facilità della sua cucina) con Lopriore, Crippa e Beltramelli, dove apprende la grande *cuisine à la minute* che il Maestro perseguiva.

E ancora un'altra esperienza fondamentale della sua vita, il Giappone. Kiyomi Mikuni gli ha inculcato pulizia e ordine mentale, due anni di cucina *Kaiseki* gli hanno insegnato in modo indelebile che un menu è un percorso mentale e filosofico, che il mangiare è un piacere, ma anche un messaggio e un modo per rinfrancare lo stomaco ma soprattutto lo spirito.

E per finire, Pierre Gagnaire a Parigi, un passaggio importante, anche se come stile e modo di cucinare lontano dalle sue idee. Torna così in Italia e dopo un paio di esperienze (tra le quali La Locanda del Lago a Ternate dove andammo a trovarlo) apre l'Acquerello nel 2006 per gestirlo fino a ottobre 2013, quando arriva il richiamo dell'Antica Osteria del Ponte, un locale famoso, che la famiglia Santin ha reso una delle tavole più celebri d'Italia e non solo. Tra i due paesi lombardi il passo è breve, i chilometri sono pochi, ma il salto è enorme.

Qui Silvio ha finalmente modo di esprimere con pienezza le sue idee a una clientela più stimolante e preparata. La sua è una cucina profondamente italiana per il gusto, ma giapponese per la costruzione mentale. Una cucina dove la pulizia concettuale e pratica del piatto è sempre perseguita, dove l'ingrediente è al centro ma non isolato con una declinazione dei sapori sempre presente. Il piatto più rappresentativo potrebbe essere il Carpione di mare che ci viene servito al tavolo: gamberi crudi, crocchette di aragosta, aceto di riso, miele, succo di arancia. Ci sono il freddo e il caldo, l'acido e il dolce, l'amaro e il croccante e c'è un caleidoscopio di colori a rendere la presentazione bella e intrigante. E alla fine il piatto è buono "senza se e senza ma", piace al gastronomo ma anche al consumatore.

Merita una citazione anche il primo assaggio: Capesante e crauti, un connubio curioso e dissacrante, un piatto d'apertura che, per l'appunto, apre un mondo. Silvio gioca con i colori e ci propone un inedito letto di crauti, quasi un tessuto di color viola intenso, che è lo sfondo sul quale gli altri ingredienti si animano. Oscillano i sapori scontati dell'acido e del piccante, ma sorprende quello che non ti aspetti (e che infatti non è dichiarato): il profumo finale persistente dell'ottimo aceto di Sirk spruzzato sul piatto all'ultimo minuto.

I nostri grandi chef danno in genere il meglio di sé sulle carni e sui pesci, e sono invece a volte approssimativi sui primi. L'Insalata di ravioli che Silvio ci





Silvio Salmoiraghi e Massimo Cimolli



Carpione di mare

Interno di cucina, brigata al lavoro con Choi Cheolhyeok



presenta è apparentemente banale, ma risulta sensazionale nel gusto: ravioli perfetti per fattura ed equilibrio tra pasta e farcia, tra il dolce del condimento e l'amaro delle lattughe e dei radicchi del ripieno, intensi per la concentrazione subita.

L'assenza di salse è un altro punto fermo della sua cucina. Le cucine francese e cinese sono da lui accomunate nella loro insistenza a "sporcare" i piatti, mentre l'essenzialità della cucina italiana viene fuori dal sugo, dall'intingolo, dal condimento sia olio o burro secondo i casi. Un buon esempio ce lo dà uno dei piatti classici di Silvio, anche perché legato alla sua terra: il Piccione alla milanese, una cotoletta sublime dove il burro chiarificato rende virtuosa la cottura e arrotonda il sapore. Ed ecco un altro must: il piatto dev'esser comprensibile e buono per tutti, non per pochi eletti. È un Lopriore aperto al dialogo e al confronto, un talebano della finezza che non dimentica che il cuoco è però al servizio della sua clientela, alla quale, alla fine deve render conto.

Non ama il Roner, non ama le cotture sottovuoto, o altre finezze tecniche, eppure la sua cucina è assolutamente moderna, decisamente intrigante perché quando viaggia al massimo porta sempre con sé un messaggio di innovazione ed evoluzione. Pensiamo al suo piatto forse preferito: la Pasta alla chitarra sottile con pelle di pollo croccante e uova di aringa, dove si rinnova la scansione dell'elemento sapido accanto al dolce, del croccante accanto alla cedevolezza dell'insieme. Non si cerca la fusione inebriante dei sapori in bocca, ma si rincorre il contrasto riuscito e convincente.

Antica Osteria del Ponte

P.zza Negri, 9
20081 Cassinetta di Lugagnano (MI)
Italia
Tel: +39 02 9420034
www.anticaosteriadelponte.it

Infine, una nota sul ristorante. In sala c'è una brigata giovanissima con Mattia Trentani maître e Luca Bertani sommelier; ci viene servito lo Zamuner Riserva Villa La Mattarana come aperitivo e poi sul piatto Crauti, capesante e Amaro: un bell'abbinamento tra la struttura gustativa e il fine perlage del millesimo 2005 con la freschezza dei crauti crudi. A seguire lo Zamuner Rosé Riserva Villa La Mattarana 2004 che riesce a trovare la giusta sponda con la complessità e la freschezza del Carpione di mare. E, per finire, l'Amarone Collina dei Ciliegi Riserva 2005 che viene abbinato al Piccione alla milanese, un piatto succulento che ben si accosta al carattere dominante dell'Amarone.

Gamberi, cipollotti e caviale (omaggio a Santin)

per 4 persone



8 gamberi rossi di Sicilia
4 cipollotti
2 dl di champagne
aceto
250 g di burro
¼ di scalogno a brunoise

Arrostire molto bene al barbecue i cipollotti e i gamberi prestando attenzione a non cuocerli troppo. Preparare un burro bianco; mettere a riduzione l'aceto con lo champagne e con lo scalogno in *brunoise*, una volta portato a riduzione filtrare il tutto e iniziare a montare con del burro a cubetti freddo, senza portare a bollire la salsa che altrimenti smonterebbe.

Per completare il piatto

80 g di caviale

Disponere su ciascun piatto due gamberi, il cipollotto, 20 g di caviale a piatto e il burro bianco allo champagne.



Insalata di ravioli amari

per 4 persone

Per l'infuso di olive amare

3 dl di panna
6 olive amare
5 g di pasta di olive verdi

Mettere a riduzione la panna con la pasta di olive verdi e le olive amare, una volta preso il bollore lasciare in infusione il tutto fuori dal fuoco.

Per la preparazione dei ripieni

100 g di ricotta di bufala
2 g di scorza di limone
100 g di insalata riccia
100 g di radicchio trevisano
10 g di pasta d'acciughe
sale

Per il primo ripieno, unire alla ricotta di bufala la scorza di limone e aggiustare di sapidità. Per il secondo ripieno, tritare l'insalata riccia al coltello e farla appassire in olio e pasta di acciughe quindi posizionare l'insalata ad asciugare su una placchetta con la carta assorbente ed eseguire lo stesso procedimento con il radicchio trevisano.

Per i ravioli

100 g di pasta fresca all'uovo
10 g di olio extravergine di oliva
1 fungo porcino
10 g di polvere di capperi
pasta di olive
sale

Stendere la pasta fresca sottilissima e confezionare i ravioli per ogni ripieno in forme diverse. Durante il confezionamento, aggiungere la polvere di capperi sopra la trevisana e un pochino di pasta di olive sopra l'insalata verde. Ricavare dal fungo 4 fette e farle arrostire con olio e sale in padella. Filtrare la panna che abbiamo messo precedentemente in riduzione con una *chinoise* fine, aggiustare di sale e far ridurre fino a consistenza cremosa.

Per completare il piatto

10 g di burro
10 g di parmigiano

Preparare il piatto di servizio con un fondo di parmigiano grattugiato, cuocere i ravioli per pochi minuti e lucidarli in padella con del burro. Posizionare i ravioli in maniera casuale sul piatto e posizionare anche la fetta di fungo. Condire il piatto con delle gocce di infusione amara.

Piccione alla milanese

per 4 persone

*2 piccioni
olio ai semi di sesamo
30 g di burro salato
3 tuorli d'uovo
150 g di pane grattugiato
500 g di burro
300 g di prezzemolo
4 foglie di indivia belga*

Eviscerare il piccione quindi strinare e controllare con la pinzetta che non vi siano delle piume. Disossare il piccione separando il petto dalle cosce. Eliminare la pelle dal petto quindi staccare il filetto e metterlo a marinare in olio ai semi di sesamo.

Fare una tasca al centro del petto e riempirlo di burro salato. Impanare il petto in tuorlo d'uovo e pane grattugiato quindi friggerlo nel burro. Asciugare su una placchetta con della carta e impiattare. Nel frattempo, frullare il prezzemolo con il minipimer senza aggiungere acqua, facendolo risultare come un purea, quindi passarlo a un colino fine ottenendone il succo. Stufare l'indivia in una padella con del burro e salare.

Per completare il piatto

*10 g di senape a l'ancienne
fleur de sel*

Disporre sul piatto il filetto di piccione marinato e adagiarvi sopra 2 g di senape. Affianco, posizionare il piccione fritto coperto con la foglia di indivia nel senso della lunghezza. Aggiungere delle gocce di succo di prezzemolo dopo averlo aggiustato di sapidità. Impreziosire con un chicco di fleur de sel al di sopra.





Crauti, capesante e Amarone

4 capesante
200 g di crauti rossi
100 g di succo di crauti (ottenuto frullando
100 g di crauti senza aggiungere acqua e
filtrando il tutto)
10 g di gelatina in fogli
30 g di Amarone
100 g di panna
20 g di merluzzo secco
olio, sale

Tagliare le capesante in senso orizzontale in 3 fette e farle marinare in olio, sale e Amarone. Nel frattempo, preparare una gelatina con il succo di crauti, sciogliere a fuoco dolce 5 g di gelatina e aggiungerla successivamente al succo di crauti quindi far raffreddare e aggiustare di gusto. Preparare una panna cotta al merluzzo unendo la panna con il merluzzo secco, portare a ebollizione e successivamente rimuovere dal fuoco. Lasciare in infusione il merluzzo fino a che il composto non risulta tiepido, quindi filtrare e aggiungere 5 g di gelatina. Tagliare i crauti sottilissimi.

Per completare il piatto

20 g di uova d'aringa
10 g di scalogno

Disporre sul piatto con l'aiuto di un coppapasta 2 cerchi di panna cotta (dal diametro di 6 cm e l'altezza di circa 0,4 cm). Ricoprire con i crauti tagliati sottili e disporvi sopra le capesante, quindi la gelatina di crauti e le uova di aringa condite con olio e scalogno in brunoise.

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2014: 10 STELLE MICHELIN PER ILLUMINARE UN VIAGGIO ENOGASTRONOMICICO CON I MIGLIORI ALBERGHI SVIZZERI FIRMATI **SWISS DELUXE HOTELS**



TRA GLI ALTRI HANNO PARTECIPATO

Karl Baumgartner, Marcus G. Lindner, Roland Trettli, Serge Vieira, Martin Dalsass, Robert Speth, Antonino Cannavacciuolo, Filippo Chiappini Dattilo, Gennaro Esposito, Gerhard Wieser, Giancarlo Morelli, Norbert Niederkofler, Silvia Regi Baracchi, Valentino Marcatilli, Rolf Krapf, Dario Ranza, Dominique Gauthier, Tanja Grandits, André Jaeger, Luigi Lafranco, Ana Ros, Anna Sgroi, Luisa Valazza, Lorenzo Albrici, Markus Neff, Thomas Byrne, Gilles Dupont, Edouard Ioubet, Marco Ghioldi, Pier Giorgio Parini, René Nagy, Ronny Emborg, Andrea Bertarini, Alessandro Fumagalli, Antonio Fallini, Christian Lohse, Egidio Iadonisi, Hendrik Otto, Marco Müller, Matthias Diether, Michael Kempf, Philipp Jay Meisel, Sonja Frühsammer.

IN TICINO DAL 06/04 AL 11/05 - 2014

WWW.SANPELLEGRINOSAPORITICINO.CH

