

Officina

Ingredienti di lettura



Quando conobbi Davide Scabin – dodici anni fa – lo battezzai “il marziano di Almese” per quel suo fare da chef alieno e cibernetico, ancorato sui monti di Almese, a due passi dal Musiné (dove gli Ufo atterrano davvero), alchimista tra il Piemonte della tradizione e l’Enterprise dei nuovi sapori che allora si dicevano ancora creativi. Oggi Davide – bi-stellato e assai ben messo nel World’s 50 Best – non ha perso il gusto per il gioco, l’azzardo, lo sberleffo, il rito e la provocazione: tutti ingredienti che, allegramente dosati, hanno trovato in questo fritto misto l’evento mix ideale. La start up è classica, anzi, vista da un piemontese addirittura ancestrale. Perché il confronto è col fritto misto: stre-gonesco esercizio di stile vecchio di secoli,

anticamente preparato con lo strutto, originariamente omaggio alle frattaglie povere (e inconservabili) del maiale subito dopo la sua macellazione. Scabin ci arriva come un crooner della canzone americana, un divo che ha esplorato ogni dove e finalmente incide per se e per tutti un disco di standard. Quindi, come un crooner del food, Davide ci mette – e ci mette a modo suo e in modo inconfondibile – un sapere e dei sapori da sempre nel sangue, nell’anima, nel DNA. Il rito – perché di rito si tratta (e per di più con sole tre rappresentazioni) va in scena la domenica, in orario da toreri (le 17:00), diventando una sorta di merenda sinoira (alla lettera “merenda cenata”), altra citazione del contado piemontese più arcaico. Davide spiega e racconta:

continua a p. 161

Anatomia di un fritto misto

TESTO di GUIDO BAROSIO
FOTO di BOB NOTO

VANDENBERG s.r.l.
EDIZIONI





Semolina al limone

Cuocere la farina di semola nel latte con scorza di limone e zucchero, stendere uno strato spesso 2 centimetri, far raffreddare e tagliare a quadretti di 2,5 centimetri di lato.

Impanare in farina, uova e pan grattato.

Friggere in olio di semi a 160 gradi.

Dopo la frittura spolverare con zucchero semolato e scorza di limone grattugiata.

Fungo Porcino

Pulire e affettare i funghi.

Impanare in farina, uova, rosmarino, pan grattato.

Friggere in olio extra vergine di oliva a 170 gradi.

Devono essere fritti e serviti immediatamente.

Animella

Sbianchire in court-bouillon con vino bianco, alloro e aglio.

Immergere in una pastella di acqua gassata, farina "00", sale e tuorli d'uovo.

Friggere in olio extra vergine di oliva a 170 gradi.

Attenzione al taglio dei pezzi di animella, le fette non devono essere più spesse di 1 centimetro e mezzo.

Filetto di Fassona

Tagliare il filetto in tournedos spessi circa 4 centimetri.

Fare una doppia panatura in farina, uova, grissini sbriciolati, pan pesto alla camomilla.

Rosolare nel burro con salvia e aglio vestito.

Lasciare riposare in forno a 70 gradi per 15 minuti, tagliare a spicchi prima di servire.

Choux de chèvre

Fare una pâte a choux sostituendo parte del burro con robiola di Roccaverano.

Friggere in olio extra vergine di oliva a 170 gradi.

Aiutarsi con un sac à poche per formare gli gnocchetti da friggere.

Salsiccia di Bra in bagna cauda

Fare una bagna cauda leggera, ottenuta bollendo le acciughe e l'aglio in latte e panna.

Rosolare in olio extra vergine di oliva, burro e rosmarino.

È importante non usare salsiccia di maiale.



Torta alle mandorle nella verza

Sbollentare la verza; tostare i filetti di mandorle nel burro salato; formare dei fagottini avvolgendo nella verza i cubetti di trota cosparsi di mandorle.

Immergere in una pastella di acqua gassata, farina, uova e sale.

Friggere in olio extra vergine di oliva a 170 gradi.

Chiudere i fagottini il più tardi possibile, in modo che le mandorle rimangano croccanti all'interno.

Zucchini e pomodoro

Seccare i pomodori in forno a 70 gradi per 12 ore, poi ridurli in polvere. Tagliare gli zucchini a fette nel senso della lunghezza.

Immergere in un tempura di birra, ghiaccio, albume, farina "00" e farina di riso.

Friggere in olio di semi a 180 gradi.

Spolverare con la polvere di pomodoro. Consiglio un doppio passaggio di frittura per ottenere un prodotto più croccante.

Mammella

Lessare in acqua, latte, cipolla, chiodi di garofano, vino bianco, pepe nero. La cottura deve protrarsi per circa 3-4 ore, secondo la grandezza della mammella.

Impanare in farina, uova e pan grattato. Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi.

Molto difficile da reperire, la sua massima espressione è quando la mucca viene macellata senza essere munta, quindi con la mammella piena di latte.

Griva di vitello e foie gras

Avvolgere dei cubetti di filetto di vitello e foie gras nella rete di maiale, formando degli involtini.

Rosolare in padella con burro, salvia, aglio e rosmarino.

È importante riuscire a rosolarle a fuoco vivo, senza bruciare il burro.

Mela e salvia

Sbucciare le mele e tagliarle in ottavi.

Immergere nella pastella "Combal" con chiffonade di salvia.

Friggere in olio di semi a 160 gradi.

Utilizzare mele golden delicious non troppo mature per ottenere un gusto più fresco.

Quenelle di pollo al marsala

Fare una mousse di pollo e formare dei bastoncini.

Impanare in farina, uova, marsala, pan grattato.

Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi.

Dopo la frittura, la "crocchetta" deve risultare molto morbida all'interno.



Semolino con uvetta e cotechino

Cuocere la farina di semola nel latte, aggiungere anice, pepe bianco, l'uvetta e il cotechino a pezzetti, stendere uno strato spesso 2 centimetri, far raffreddare e tagliare a quadretti di 2,5 centimetri di lato.

Impanare in farina, uova, pan grattato.

Friggere in olio extra vergine di oliva a 170 gradi.

Dopo la frittura spolverare con noce moscata.

Rane e polenta

Cuocere la farina di mais in acqua salata, stendere la polenta in uno strato spesso 2 centimetri, far raffreddare, tagliare a bastoncini, tostare in padella.

Impanare le rane in farina da polenta tostata.

Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi.

Le rane, prima di essere infarinate, devono rimanere a bagno in latte, aglio e prezzemolo a 40 gradi per mezz'ora.

Agnello alla Villeroy

Fare una besciamella con l'aggiunta di prezzemolo tritato e alloro. Scottare rapidamente le costole in padella e farle raffreddare; glassarle nella besciamella.

Impanare in farina, uova e pan grattato. Dorare in olio extra vergine di oliva e burro.

È importante rinfrescare di burro crudo ghiacciato mentre si cuociono le costole per evitare di bruciarlo.

Cervella

Sbianchire in court-bouillon con aceto e alloro.

Impanare in farina, uova e pan grattato.

Dorare in olio extra vergine di oliva e burro.

I bocconcini di cervella si ottengono separando i lobi con le mani, senza usare il coltello.

Carciofo brasato al Barolo

Cuocere il carciofo come un brasato al vino Barolo alla Piemontese.

Immergere nella pastella "Combal".

Friggere in olio di semi a 180 gradi.

Preferire i carciofi romaneschi, utilizzandone solo il cuore.

Finocchio e nocciola

Lessare i finocchi a fette in acqua salata.

Impanare in farina, albume, e farina di nocciole.

Friggere in burro chiarificato a 160 gradi.

Asciugare bene i finocchi prima della panatura.



Lumache in Persillade

Lessare le lumache in brodo e poi cuocerle in burro, prezzemolo, aglio e peperoncino; formare degli spiedini. Impanare in farina, uova e pan grattato. Friggere in olio extra vergine di oliva a 170 gradi. Gli spiedini possono anche essere tostati in una padella antiaderente con pochissimo olio extra vergine di oliva.

Filone

Tagliare a pezzi di circa 10 centimetri. Impanare in farina, uova e pan grattato. Dorare in olio extra vergine di oliva e burro. Ingrediente molto delicato, da usare solo se freschissimo (entro 24 ore dalla macellazione). Tenere in acqua e ghiaccio prima di impanarlo.

Topinambour al ginepro

Lessare in brodo ristretto al ginepro. Immergere nella pastella "Combal" al ginepro. Friggere in olio di semi a 170 gradi. Lessare i topinambur facendo attenzione che rimangano croccanti.

Fegatini di coniglio

Pulire i fegatini dividendo i tre lobi. Infarinare. Rosolare in burro, salvia e aglio. La cottura deve essere obbligatoriamente rosa!

Cipolla e acciughe

Cuocere le cipolle intere in forno a 180 gradi; raffreddare; tagliare a spicchi e farcire con pezzetti di acciuga sott'olio. Immergere nella pastella "Combal". Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi. La cipolla deve quasi fondersi in bocca, quindi non avere paura di prolungare la cottura in forno.

Semolina al cacao

Cuocere la farina di semola nel latte e zucchero, con l'aggiunta di cacao e rum; stendere uno strato spesso 2 centimetri, far raffreddare e tagliare a quadretti di 2,5 centimetri di lato. Impanare in farina, uova, pan grattato. Friggere in olio di semi a 180 gradi. È un prodotto che deve avere una risultante amara. Quindi, usare una polvere di cacao molto pregiata.



Crocchetta di testina di vitello

Lessare la testina in brodo; raffreddare e sminuzzare al coltello.
Impanare in farina, uova e pan grattato e farina di mais tostato.
Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi.
È importante che la proporzione della parte di musetto con la parte di muscolo sia di 2 a 1.

Rognone

Rosolare i rognoni in burro, salvia e aglio; raffreddare e affettare.
Immergere nella pastella “Combal” con prezzemolo e gin.
Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi.
Utilizzare rognoni di vitelli giovani, altrimenti, dopo la frittura, i pezzi di rognone potrebbero avere un profumo troppo intenso.

Riso dolce all'alchermes

Cuocere come un risotto, sostituendo il brodo con il latte; mantecare con burro e alchermes.
Impanare in farina, uova e pan grattato.
Friggere in olio di semi a 170 gradi.
Non servire troppo caldo.

Cavolfiore e gorgonzola

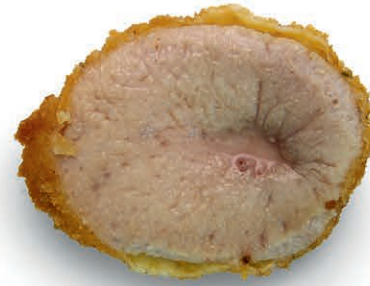
Lessare il cavolfiore in acqua salata; preparare un ganache di gorgonzola e napparvi le cime di cavolfiore.
Impanare in farina, uova, pan grattato e pepe nero.
Friggere in burro chiarificato a 180 gradi.
La frittura deve essere molto veloce per evitare la fuoriuscita del gorgonzola.

Batsoa'

Lessare i piedini di vitello in brodo e aceto; raffreddare e tagliare a listarelle.
Impanare in farina, uova con aceto e rosmarino e pan grattato.
Friggere in olio extra vergine di oliva a 160 gradi.
Il nome deriva dal francese “Bas de soie” (Calza di seta). Immaginate quindi la consistenza che deve avere in bocca dopo la frittura!

Quaglia al tartufo nero

Fare una salsa con tartufo nero e demi-glace; farcire i petti e le coscette di quaglia con la salsa raffreddata.
Immergere nella pastella “Combal” con un trito di erba cipollina.
Friggere in metà olio extra vergine di oliva e metà olio di semi a 180 gradi.
Consiglio di farcire le quaglie con la salsa di tartufo nero il giorno prima della frittura per conferire maggior gusto alla carne.



Soufflé di patate

Fare una base per soufflé con puré di patate ratte e albumi montati a neve; formare dei bastoncini. Abbattere a -18 gradi. Impanare in farina, uova e pan grattato. Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi. Impanare appena prima di friggere e servire.

Lingua

Lessare la lingua in brodo; raffreddare e tagliare a tocchetti. Tostare a fuoco basso con poco olio sulla piastra. Consiglio di cuocere sopra un foglio di carta da forno.

Cranelle

Sbianchire in court-bouillon con alloro. Impanare in farina, uova, pan grattato e bacche di pepe nero pestate. Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi. Tagliare a fettine non più spesse di 7-11 millimetri.

Coniglio alle erbe

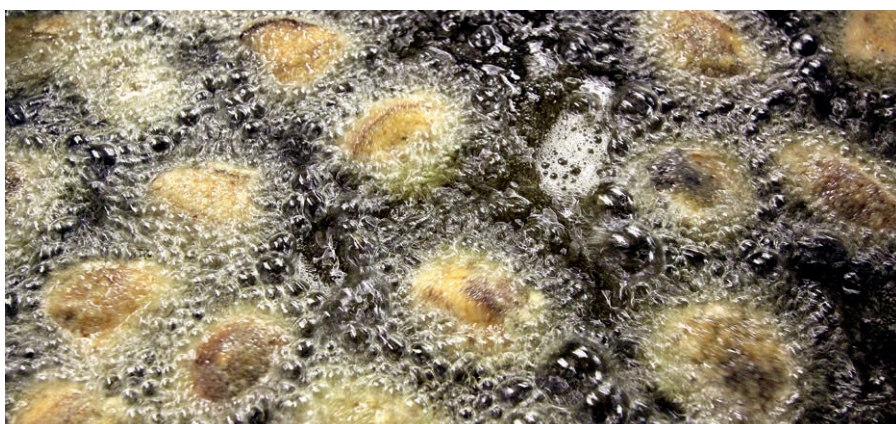
Cuocere il coniglio per 4 ore a 60 gradi; tagliare a pezzetti. Immergere nella pastella "Combal" con un trito di rosmarino, maggiorana, timo e salvia. Friggere in olio extra vergine di oliva a 180 gradi. Nei pezzetti di coniglio non ci devono essere ossa, risulterebbero molto pericolose.

Zucca e cannella

Cuocere la zucca in forno a 180 gradi su un letto di stecche di cannella; far raffreddare e ricavare dei cubi da 2 centimetri di lato. Immergere nella pastella "Combal" con cannella in polvere. Friggere in olio extra vergine di oliva a 170 gradi. Consiglio di utilizzare la zucca lunga.

Amaretti di pepe nero

Preparare gli amaretti secondo la propria ricetta. Immergere nella Pastella "Combal" con pepe nero macinato. Friggere in burro chiarificato a 170 gradi. Passare gli amaretti in pastella uno ad uno per evitare che si sfaldino. È importante preparare amaretti da impasto morbido e non da impasto secco.



prosegue da p. 148

«Ci andava di sovrapporre due grandi tradizioni del nostro territorio: quella di un piatto unico, speciale, impossibile da mettere in carta in un locale come il nostro se decidiamo di farlo come vogliamo noi, e quella della merenda sinoira: il rito alimentare delle campagne piemontesi nei giorni di festa. Secondo me l'accoppiata ci può stare: ci si sveglia tardi, si mangia qualcosa di veloce e dopo magari si va al cinema, a teatro, alla partita, per poi godersi con calma – tanto non si farà tardissimo – un rito alimentare che merita l'orario migliore della giornata.» Per quello che possiamo definire senza tema di smentite “il piatto meno vegetariano di tutti i tempi” – appena ingentilito da una chiusura dolce e da qualche fragrante verdura di stagione – viene scomodata ogni frattaglia possibile, con uno snocciolare di termini (animella, granella, cervella, rognone, filone, lingua, griva, mammella...) da contemporaneo apprendista stregone. Il quoziente di difficoltà – sicuramente estremo – impone frittture tutte separate, indivi-

duali, ingrediente per ingrediente, effettuate rigorosamente in padella in modo da garantire la doratura al punto giusto. Per alcune si è usato l'olio, per altre il burro, per altre ancora un misto tra i due; carico di lavoro e minuziosa attenzione ad ogni dettaglio hanno reso inevitabile l'opzione “serata evento” in un giorno di chiusura, la domenica. Durata dell'appuntamento? Tre ore e mezza circa, con le sequenze di fritto ben cadenzate, a susseguirsi senza fretta per lasciare l'accordatura ideale a curiosità, appetito e sazietà. Esperimento da ripetere?

«Non so, vedremo, l'impegno è stato notevole, al primo appuntamento le 36 frittture hanno messo a dura prova lo staff. Ma le due volte seguenti i tempi si sono armonizzati al meglio e abbiamo anche cominciato a divertirci. Quindi, ci ragioneremo con calma. Sicuramente vorrei esplorare – sempre allo stesso giorno e nel medesimo orario – qualche altro “piatto universale” come il bollito misto, la paella o la vera merenda sinoira,

con tutte le verdure ed i condimenti possibili...» Roba da marziani, corride del gusto sornionamente stabilite alle cinque, eventi che dilatano i momenti da divedere al desco fottendosene del tempo che passa, sfide che meritano la ola e molti olè.

Guido Barosio