



IN PORTOGALLO, I PASTICCERI DANNO DI MATTO

TESTO *di* ALEXANDRA PRADO COELHO
FOTO *di* PAULO BARATA

Dessert mediterranei? Di cosa stiamo parlando? Arancia, limone, mandorla? No. C'è una nuova generazione di pasticceri che propone cose del tipo *macaron* al sanguinaccio con cime di rapa, e che non si fa problemi a usare pomodori, peperone arrostito, aglio nero o perfino la seppia.

A fianco: **Frutti rossi di Carlos Fernandes**
Fragole, pomodori e peperoni rossi. Tutti ingredienti di grande qualità, manipolati il minimo per ottenere un dessert dal gusto fresco e intenso.

“Bacon e speziel!”. Certe volte, assicura Carlos Fernandes, la strategia migliore è proprio “avvicinarsi al tavolo, lanciare la provocazione e allontanarsi”. La bomba, in questo caso, sarebbe l’annuncio degli ingredienti alla base del dessert, per poi lasciare che i clienti, rimasti solitamente senza parole, cerchino di elaborare l’informazione.

Fino a poco tempo fa, Carlos era chef pasticcere al Loco, il ristorante di Alexandre Silva a Lisbona che, con pochi tavoli e un arduo menu degustazione, ha conquistato in poco tempo una stella Michelin. Ed è stato proprio al Loco che Carlos ha avuto l’opportunità di mettere in pratica le idee più folli che già da qualche tempo gli frullavano in testa.

Ma facciamo un passo indietro nel tempo, eccolo, qualche anno prima, per uno stage da Martín Berasategui, dopo un corso di cucina e pasticceria in Portogallo. Quel giorno avevamo curiosato nella cucina del ristorante basco, in Spagna, e avevamo visto Martín consegnare al giovane pasticcere portoghese degli asparagi perché li usasse in un dessert. “L’ho guardato”, ricorda Carlos. “Asparagi? Asparagi? Il dolce era un soufflé di cioccolato con gelato al caramello e cannella, non me ne dimenticherò mai. E quando ho aggiunto gli asparagi, tagliati sottilmente e passati in un leggerissimo sciroppo di zucchero e l’ho assaggiato, è stato qualcosa di mai sentito prima. È stato in quell’esatto momento che mi sono reso conto che c’è di più in un dessert di quanto non siamo soliti credere”. Carlos fa parte di una nuova generazione di pasticceri portoghesi che sta creando un certo fermento e cambiando il modo di considerare un dessert, impiegando prodotti che non avremmo mai immaginato. Formatosi nel mondo della pasticceria tradizionale di stampo francese, tutti hanno vissuto, chi con gli asparagi chi con qualcos’altro, il loro “momento Eureka”.

Anche per Diogo Lopes, oggi chef pasticcere all’Hotel Ritz di Lisbona e prima al Penha Longa di Sintra, il momento era scoccato durante uno stage al Fat Duck di Heston Blumenthal, in Inghilterra. “Una cosa fantastica del Fat Duck erano i laboratori di sviluppo, condotti da un’equipe multidisciplinare composta da ingegneri alimentari, cuochi, pasticceri, *food stylist*. Capii che era lì che prendeva forma il rigore dello sviluppo, la creatività e la visione che Heston Blumenthal voleva nel suo ristorante”. Un giorno stavamo preparando un dessert invernale ed era appena arrivata una consegna di aglio nero, agli occhi di Diogo l’ingrediente più improbabile del mondo. “Si tratta di un aglio fermentato, che sembra andato a male, per me non c’entrava niente con un dessert. Ma sono rimasto a osservare mentre preparavano di tutto: spume, gelati, arie, allora così in voga. E lì mi resi conto che il prodotto meno comune è alle volte quello capace di dare a un piatto la nota più interessante”. La prima volta l’ha assaggiato con l’atteggiamento di un bambino che “guarda i broccoli dando per scontato che non gli piaceranno”. Ma poi si è reso conto che l’aglio “ha una complessità di sapore così ampia, è quasi un mix tra caramello, aceto balsamico, cioccolato”.



Buffo, l’aglio nero ricompare in questo articolo in uno dei dessert di Diogo. Gli abbiamo lanciato una sfida, come d’altronde avevamo fatto con Carlos e con Américo Dos Santos, chef pasticcere del Belcanto, a Lisbona (il locale di José Avillez, due stelle Michelin), di preparare ciascuno due dessert con prodotti portoghesi e mediterranei. Avrebbero potuto scegliere arance, limone, mandorle, olio d’oliva, ma sarebbe stato tutto fin troppo facile. E a loro piacciono le sfide vere, per questo è bene prepararsi a qualche sorpresa.

Ma prima che Diogo ci riveli come ha usato l’aglio nero, facciamo solo una piccola digressione per spiegare alcune cose sul Portogallo e sul Mediterraneo. La prima è che il Portogallo non si affaccia sul Mediterraneo ma sull’Atlantico, che lo bagna, seppur con caratteristiche diverse, sia sulla costa occidentale, con acque fredde e agi-

Sopra: *Cetriolo, yogurt e olio extra vergine d’oliva di Carlos Fernandes*
Un concentrato di sapori mediterranei
A fianco: *Carlos Fernandes*





tate, che a sud, dove è più calmo e più caldo. È tuttavia un Paese che segue la dieta mediterranea, se con questo vogliamo indicare un popolo che consuma olio d'oliva, vino, frutta e verdura, legumi, frutta secca e, tradizionalmente (ma non proprio nella realtà), poca carne e preferibilmente di maiale, animale del quale non si butta niente, e di cui hanno due razze autoctone di grande qualità (il *bísaro* e il *porco preto alentejano*). È importante ricordarlo perché anche il maiale si ripresenterà, più avanti nel testo, in qualche dessert. Il Portogallo è anche, per quel che riguarda i dolci, un Paese con una straordinaria e ricchissima pasticceria conventuale che, narra la storia, è nata dalla creatività delle suore che avevano un eccesso di tuorli (usavano infatti le chiare per stirare e inamidare gli abiti) e di zucchero, che iniziava ad arrivare in grossi quantitativi dalle piantagioni di canna brasiliana. Si sviluppò allora, un po' in tutto il Paese, una pasticceria che è una vera e propria arte di lavorare i gradi dello zucchero e di creare, con solo due o tre ingredienti (in molti dolci tradizionali è prevista anche la mandorla) un'immensa varietà di dolci.

Ma la nostra storia è ben distante da questo universo - benché uno dei dolci portoghesi tradizionali più famosi, il *Pudim Abade de Priscos*, avesse già infranto le frontiere, ricorrendo al *toucinho* di maiale per rendere ancor più vellutato un dessert a base di uova e zucchero. "Non faccio pasticceria tradizionale", dice Carlos. "Ne ho un enorme rispetto, ma so di non conoscerla a fondo, quindi non è la mia strada. Preferisco non addentrarmi dove so di non potere dare il meglio".

Ciononostante, il ricettario portoghese continua ad essere fonte d'ispirazione, soprattutto per Américo, al Belcanto. Ma non come ci si aspetterebbe. Américo viene dal nord del Portogallo, dove ha studiato e dove ha fatto le prime esperienze professionali. "All'inizio" - racconta - "come qualunque pasticciere, mi rifugiavo molto nel cioccolato". È stato al Papparico (a Porto), dove era stato prima di approdare al Belcanto, che ha iniziato ad allargare i propri orizzonti rispetto agli ingredienti. Ma il salto vero lo ha fatto al Belcanto. Non è stato facile, confessa. Era ancora alle prese con qualche difficoltà di integrazione quando José Avillez gli ha chiesto se voleva fare uno stage a El Celler de Can Roca, in Catalogna. Una prova di fiducia. Oggi considera la brigata del Belcanto una famiglia e, come pasticciere, non c'è alcun ingrediente che lo spaventi. Basti pensare al recentissimo successo nella carta dei dessert del piatto che Américo ha voluto anche in questo articolo. Si chiama *Choco*, un gioco di parole, a metà strada tra il *choco*, ossia la seppia in portoghese, e il cioccolato. "Questo piatto nasceva da un invito a partecipare alla Fiera del Cioccolato di Lisbona. Quando abbiamo pensato il Choco, ho detto allo chef: *forse sì, forse no, se non proviamo, però, non possiamo saperlo*". Ci hanno pensato su e il risultato è un gelato di inchiostro di seppia, ispirato ai *choquinhos à pé descalço*, alla lettera "seppioline scalze" - specialità del Ribamar di Sesimbra: peperoncino, alghe per conferire salinità, tra cui anche il carrageen o muschio irlandese

e il coriandolo, una delle erbe aromatiche più usate nella cucina del sud del Portogallo. "Abbiamo messo insieme i pezzi fino a raggiungere un equilibrio. All'inizio il sapore di pesce era troppo forte. Lo zucchero entra nel gelato e nelle "pietre" di coriandolo preparate a partire da una mousse, sapori che la salinità del piatto riesce a controbilanciare. Alla fine limone, un tocco citrico per dare freschezza".

In un'altra carta dei dolci avevano già presentato un'idea alquanto folle, anch'essa ispirata a un piatto tradizionale portoghese salato. "Abbiamo fatto un *macaron* con sanguinaccio e cime di rapa", ricorda. "Siamo partiti dal ricettario portoghese e abbiamo fatto un grosso lavoro di ricerca", racconta Américo. "Eravamo lì a chiacchiere un pomeriggio, sfogliavamo libri di cucina ed ecco una ricetta di sangue dolce di Valpaços, che mi ha incuriosito non poco. Prevedeva sangue e mandorle e veniva servito il pomeriggio in cui si ammazza il maiale, ancora tiepido, con uno sciroppo di zucchero e cannella. Abbiamo pensato: e perché non fare un *macaron* di sanguinaccio?". Una volta nata l'idea, bisogna procedere per tentativi. "Abbiamo provato solo con il sangue, ma non andava, siamo andati alla ricerca di quel tocco di affumicato del sanguinaccio arrostito, appena dolciastro per la pelle che caramella. Ricordo anche di essere andato a prendere, a casa con mia madre, i fiori di rapa, che conferiscono un po' di acidità. Abbiamo fatto un'emulsione con olio di colza e i fiori di rapa ancora chiusi, con il polline ancora dentro, e questo sapore ha equilibrato il dolce."



A destra: *Rivisitazione della Foresta Nera di Diogo Lopes*
Gelato di aglio nero, mascarpone alla vaniglia, amarena e ghiande di Jivara, il tutto coperto da un croccante di ghianda e porcino essiccato
A fianco: Diogo Lopes



Sopra: *Mara des Bois*, tributo alla fragola di Diogo Lopes
Pomodoro grigliato con timo limone, *Mara des Bois* in salsa balsamica, ganache di basilico e sorbetto di fragole e yuzu.



Quel che sta avvenendo negli ultimi anni nelle cucine di alcuni ristoranti di livello, è un attenuarsi del confine tra cucina e pasticceria, secondo Diogo Lopes, che ha seguito una formazione di cuoco e solo alla fine ha studiato pasticceria “giusto per dire di avere le basi”. È successo però che finisse con l’innamorarsi della pasticceria, senza guardarsi mai più indietro. “Se si dominano le basi, che sono quelle della cucina francese, rigide, possiamo fare degli adattamenti e sviluppare le nostre versioni. Il rigore è sempre il punto di partenza, quello che ci permette di creare una granita stabilizzata, un sorbetto che non si scioglie appena portato in tavola, una crema che non impazzisce. Tutto quello che viene dopo parte da uno studio, da sperimentazioni, da mille e più elementi diversi. Oggi come oggi non ci sono limiti”. Siamo abituati al dessert servito a fine pasto, ma in un menu degustazione le cose possono anche cambiare, con dei “momenti” che spuntano qui e là. I confini sono sfumati. “C’è tutto uno scambio di elementi di cucina in pasticceria e viceversa, lo sponge cake è arrivato in cucina, le tegole croccanti che si usavano in pasticceria hanno fatto anch’esse la loro transizione. Tra le équipes di cucina e quelle di pasticceria c’è sempre maggior collaborazione”.

Ma torniamo al nostro aglio nero, che Diogo sta usando in uno dei suoi dessert. “Una rivisitazione della Foresta Nera, con ghiande, aglio nero e porcini per dare una sensazione di terra, cioccolato e amarena”. Gli piacciono i dessert monocromatici, ma qui non si tratta di colore, ma di prodotto. È entusiasta dell’uso della ghianda, ad esempio. Impiegata in passato come alimentazione dei maiali, è un prodotto bistrattato e ritenuto povero, ma che inizia a essere riabilitato. “È una cosa tipica portoghese. Se è originale e funziona, è l’ideale”.

Al Loco, Carlos si era imposto un limite che lo spingeva a essere più creativo: non usava cioccolato (solo, e a richiesta di molti, nei *petit fours* serviti col caffè). Per il resto, di tutto o quasi tutto. “Inizio in genere per sfida. Crea qualcosa con il prodotto X! Non so, per dire, con gli asparagi bianchi. Con questi, ad esempio, ci ho messo quattro anni, ma ce l’ho fatta”. Ha cercato abbinamenti che funzionassero con gli asparagi bianchi e ha pensato a caffè e cardamomo e dopo al latte. Poi è andato a vedere l’impiattamento e le consistenze. “Non vogliamo l’amaro degli asparagi, vogliamo una soavità, non vogliamo che caffè e cardamomo si sovrappongano. Bisogna ricercare gli equilibri”. In un altro esempio ha usato le susine regina Claudia,

curry indiano giallo e aglio nero. “Erano necessarie tecniche di cucina, perché facevo una specie di brodo di carne ma con i noccioli delle prugne e, al posto degli aromi tradizionali, usavo curry, aglio nero, combava e citronella, e poi lasciavo ridurre”. Questa riduzione fa concentrare gli zuccheri. “Alla fine si nota la parte salata, un tocco dolce, un altro tostato, è un prodotto molto complesso a livello di sapori e aromi, e il dolce è lì, pur non essendo scontato”. In un ristorante fine dining, con un menu esteso, non crede possa andar bene “concludere con un dessert molto dolce e pesante. Se nel Medioevo si usava tantissimo zucchero per conservare le cose, oggi lo zucchero è diventato un elemento importante a livello socioeconomico e si finisce per abusarne”.

Non è sempre facile convincere i clienti. Al Loco, Carlos ha sperimentato per la prima volta “una enorme libertà creativa, infinite possibilità”. Ma il ristorante investe su una grande interazione tra cucina e sala, e lo chef si reca spesso al tavolo per spiegare o anche per completare un piatto davanti ai clienti. E bisogna essere pronti a qualunque tipo di reazione. Torniamo quindi al “Bacon e spezie!” di apertura. “È un piatto con diversi strati, non solo di consistenza, ma di sapore. Prima una meringa al pepe rosa, dolce ma molto aromatica; poi un gelato al bacon e polvere di bacon disidratato, che apporta una nota dolce affumicata e salata e, infine, una salsa cremosa a base di curry rosso, zucchero di palma e miso. A questo punto il bacon è rimasto indietro e si ha un’altra complessità di sapori. Estremamente interessante. Se tutti se ne rendono conto? No, per niente”.

Ma alle volte è solo una questione psicologica. Con un altro dolce, di sedano e curry verde, Carlos ha capito che la cosa migliore è proprio restare a chiacchierare un po’ con le persone. “Spiegavo che si tratta di un dessert che provoca reazioni contraddittorie e che stavano per provare qualcosa di diverso. Dicevo che solo a una percentuale minima di persone sarebbe piaciuto e a quel punto c’era subito qualcuno che dichiarava che a lui piaceva, perché ci teneva a rientrare in quella selezionata minoranza. A un certo punto mi sono ritrovato la sala piena di persone che affermavano di apprezzarlo”. Li aveva conquistati.

E per chi – è successo – piangeva dicendo di non poter fare a meno della cioccolata, alla fine, col caffè, c’era sempre la piccola pasticceria.

Sopra: Américo Dos Santos
A fianco: **Cornetto di prosciutto di Américo Dos Santos**
Gelato con scaglie di Pata Negra su di un cono salato al prosciutto



Choco/Seppia di Américo Dos Santos

Gelato di inchiostro di seppia su un letto di olio d'oliva e alga croccante con ganache di buccia di patate



RistorExpo

RIFONDAZIONE ENOGASTRONOMICA

4-7
MARZO 2018
LARIOFIERE ERBA

WWW.RISTOREXPO.COM



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



Cook_inc.
officina internazionale di cucina