

TAPPE DEL GUSTO

Pranzo al museo

È LA TENDENZA DEL MOMENTO: COLLEZIONI PERMANENTI ED ESPOSIZIONI TEMPORANEE OSPITANO PICCOLI E GRANDI ATELIER DEGLI ARTISTI DEL MOMENTO, I CUOCHI. CHE PORTANO UN SAPORE SPECIALE NEL MONDO DELLA CULTURA

di Enza Dalessandri e Paola Mancuso, piatti realizzati da Claudia Compagni, foto di Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Dall'alto, Costantino Guzzo del GourmArt nella Galleria d'Arte Moderna di Palermo, Antonello Colonna dell'Open Colonna nel Palazzo delle Esposizioni di Roma e Matteo Pisciotta del Luce nella Villa Panza a Varese. Sopra, l'avveniristica struttura a vetri dell'Open Colonna apre la vista sui palazzi storici della capitale

Dipinti, sculture, installazioni. Ma anche terrine, soufflé e bavaresi: il trend, partito nei templi dell'arte contemporanea come il Centre Pompidou di Parigi o il Moma di New York, ha ormai contagiato anche l'Italia, dove sempre più musei ospitano raffinati bistrot e ristoranti d'autore. Per prolungare l'emozione di un percorso artistico con le creazioni culinarie firmate da grandi toque. Così, mentre le archistar disegnano déhors, terrazze e vetrate mozzafiato come al ristorante Giacomo all'Arengario nel Museo del Novecento a Milano (tel. 02 72093814) o al Caffè delle Arti

nella Galleria Nazionale d'Arte Moderna a Roma (tel. 06 32651236), gli chef studiano menu ispirati alla cultura che li circonda, in una feconda osmosi creativa tra territorio, museo e ristorante. È il caso del ristorante high-tech Luce (tel. 0332 242199), dove il talento vivace del giovane Matteo Pisciotta trasforma i prodotti dell'orto e dei frutteti della tenuta-museo del FAI Villa Panza, a Varese, in piatti così moderni e ispirati da competere con la collezione di arte contemporanea americana esposta nella villa. Per i gastrofantiche, d'obbligo prenotare il tavolo sul soppalco di cri-
> segue a pag. 36



Negativo di carbonara

ricetta di Antonello **Colonna**, pag. 36

Piatto Alessi, forchetta Zani&Zani,
bicchiere Covo, americana Zara Home.
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 35

stallo con vista sulla cucina, per i romantici meglio riservare nella serra o in giardino tra fiori e grandi alberi. Con piatti come i "qubi" di coda alla vaccinara e il negativo di carbonara la celebrity dei fornelli Antonello Colonna rivisita i grandi classici della tradizione romana nel suo Open Colonna (tel. 06 47822641): 500 metri quadri inondati di luce nel Palazzo delle Esposizioni di Roma, che propone dal 7 febbraio un'esposizione sull'avanguardia americana con opere di Jackson Pollock, Arshile Gorky e Robert Rauschenberg. Da suggellare con una cena romantica sulla terrazza affacciata sui tetti di Roma o un brunch rilassato nella suggestiva sala a tutto vetro. L'arte moderna italiana dell'Ottocento e Novecento è invece protagonista al GAM, la Galleria d'arte moderna di Palermo nel convento di Sant'Anna alla Misericordia. Qui, al ristorante GourmArt (tel. 091 8431608) Costantino Guzzo celebra con passione l'identità gastronomica siciliana, attingendo agli ingredienti e alla tradizione del territorio. E firma menu ispirati alle correnti artistiche in un incontro perfetto tra cultura intellettuale e materiale.

Tortino caldo di vastedda del Belice e marmellata di arance amare

ricetta di Costantino Guzzo



NEGATIVO DI CARBONARA

PER 4 PERSONE

per la pasta all'uovo:

200 g di farina - 2 uova - olio

extravergine d'oliva - sale

per il ripieno: 4 uova - 60 g di

pecorino romano grattugiato - 30

g di parmigiano reggiano

grattugiato - pepe

per il condimento: 2 fette spesse di

guanciale magro (100 g) - 100 g di

panna fresca - 20 g di pecorino

romano grattugiato - olio

extravergine d'oliva - pepe

- 1 Preparate la pasta. Impastate sulla spianatoia la farina con un pizzico di sale, le uova e un cucchiaino d'olio e lavorate fino a ottenere una pasta liscia e omogenea; avvolgetela in un telo e lasciatela riposare per 30 minuti.
- 2 Nel frattempo, sgusciate 3 uova e separate gli albumi dai tuorli. Amalgamate i tuorli con l'uovo intero, il pecorino, il parmigiano e una macinata di pepe e cuocete su un bagnomaria fino a ottenere una crema densa.
- 3 Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate tanti quadrati di 3 cm di lato, farciteli con una piccola noce di composto all'uovo e chiudeteli facendo combaciare gli angoli opposti.

Piatti Alessi, forchetta Zani&Zani, bicchieri Covo, tovagliolo Himla. Indirizzi a pagina 6

● 4 Tagliate il guanciale a bastoncini, rosolateli in padella con un cucchiaio d'olio, poi scolateli e trasferiteli su carta assorbente da cucina.

● 5 Scaldare sul fuoco la panna con il pecorino grattugiato e versate la fonduta a specchio sui piatti. Lessate i ravioli, scolateli, adagiateli sulla fonduta, disponete intorno il guanciale croccante e completate con una macinata di pepe.

MEDIA

● Preparazione 45 minuti ● Cottura 20 minuti ● 540 cal/porzione

TORTINO CALDO DI VASTEDDA DEL BELICE E MARMELLATA DI ARANCE AMARE

PER 8 PERSONE

500 g di pasta brisée - 4 cucchiari di marmellata di arance amare - 200 g di vastedda (formaggio di latte di pecora a pasta filata) - fettine di arancia candita - burro

● 1 Stendete la brisée sulla spianatoia a uno spessore di 3-4 mm. Incidete 16 dischi di 10-12 cm e posatene 8 negli stampi da tartellette da 8 cm imburrati.

● 2 Stendete la marmellata e distribuite il formaggio tagliato a dadini. Coprite con

i dischi di brisée rimasti e bucherellateli. Infornate a 200° per 20 minuti, sformate e ultimate con l'arancia candita.

FACILISSIMA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 390 cal/porzione

FRITTO DI PIOVRA, VERDURE DELL'ORTO, SELTZ AL MANDARINO

PER 4 PERSONE

1 piovra da 500 g - 1 caprino morbido - 4 cubetti di sedano rapa - 4 foglie di radicchio - 4 foglie di salvia - 2 cipollotti - 2 cimette di cavolfiore - 4 pomodorini - 2 piccole patate - 1 piccola carota - 50 g di farina "00" - 100 ml d'acqua gasata - olio per friggere - olio extravergine d'oliva - fior di sale per il seltz al mandarino: 8 mandarini - 1 cucchiario di zucchero

● 1 Lessate la piovra in abbondante acqua non salata per 40 minuti. Intanto lessate separatamente la carota, le patate con la buccia e le cimette di cavolfiore, poi tagliate la carota in 4 parti uguali e le patate e le cimette a metà. Pulite e tagliate in due anche i cipollotti.

Scolate la piovra, eliminate il becco e inseritela in un contenitore cilindrico piccolo. Pressate con un peso e mettetela in frigo per 4 ore. Tagliate il "salame di piovra" in 12 fette da 2 mm.

● 2 Stemperate la farina nell'acqua gasata freddissima fino a ottenere una pastella morbida. Friggete il sedano rapa, i cipollotti, i pomodorini, le patate e le carote nell'olio per un paio di minuti, poi scolateli sulla carta assorbente. Passate nella pastella le altre verdure, le fettine di piovra e frigatele. Scolatele sulla carta assorbente. Se preferite, frigate tutte le verdure in pastella.

● 3 Frullate il caprino con qualche cucchiaio d'acqua e poco extravergine fino a ottenere un composto liscio.

● 4 Per il seltz spremete i mandarini, filtrate il succo con un colino a maglia fine e riscaldatelo. Aggiungete lo zucchero e versatelo in un sifone da seltz addizionato di 2 cariche di CO₂. Lasciate riposare in frigorifero.

● 5 Stendete un velo di crema di caprino sui piatti, adagiatevi il fritto di piovra e verdura e insaporite con un pizzico di fior di sale. Servite in un bicchierino il seltz al mandarino.

ELABORATA

● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 50 minuti ● 415 cal/porzione



Fritto di piovra, verdure dell'orto, seltz al mandarino

ricetta di Matteo Pisciotta

SALE&PEPE 37