

Scorribande

di Roberto Perrone

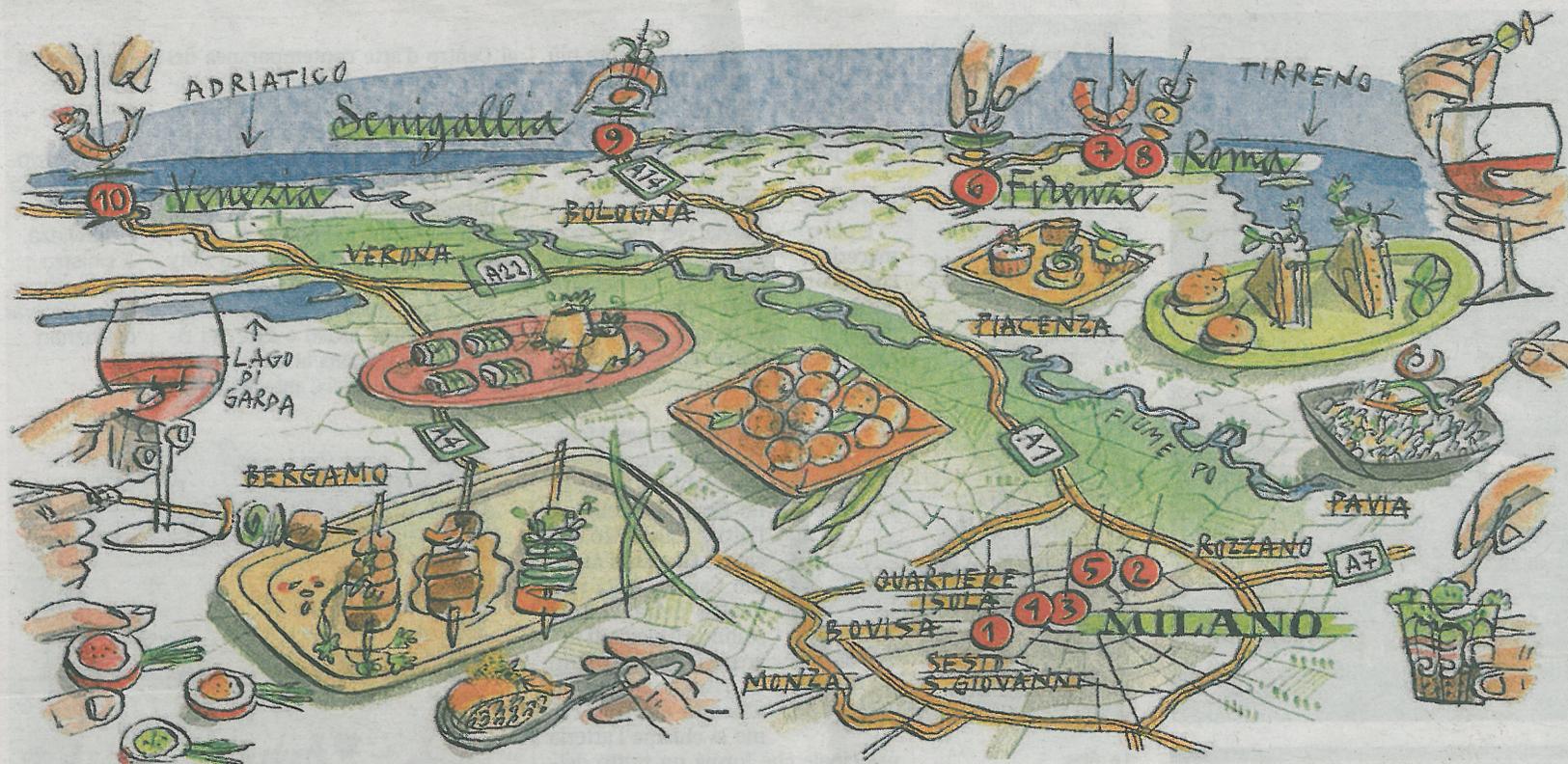


Fegatini, bottarga di trota, «trapizzini»: a Milano una maratona per scoprire i piccoli piatti

Dall'aperitivo al dessert La rivincita delle «robette»

La cucina può essere grande anche se è piccola. Questa è la rivincita delle tapas all'italiana, del sushi de noantri, del cartoccio (adesso lo chiamiamo finger food), della piccola porzione di grande gusto. Cesare Battisti, del Ratanà di Milano, li ha definiti «Rubitt», cioè robette, per la loro dimensione, non certo per il loro sapore. Domani a Milano, all'Hangar Bicocca (via Chiese 2, 25 euro) sede del Dopolavoro Bicocca, i Rubitt saranno protagonisti di una maratona di dieci ore, un viaggio (12-22 con musica della Brass Jazz Band e maxi-schermo per Italia-Spagna) dal significativo titolo «Grande cucina, piccoli piatti», organizzata dai vulcanici amici di Identità Golose.

Cesare Battisti, cuoco con origini trentine diluite in mare prima di approdare al Ratanà con il sodale Danilo Ingannamorte, è l'ideologo dei Rubitt, con i suoi aperitivi del tardo pomeriggio milanese. Proporrà la tartare di vitello della Macelleria Annunciata con uova, bottarga di trota e topinambur croccante e il riso integrale, erbe spontanee, zola di 180 giorni. Di Paolo Casanova, padrone di casa, precedenti esperienze con Massimo Bottura e Stefano Baiocco, l'insalatina di fegatini di pollo e spinacini in cilindro di patata al timo e paprika e la frittura di schie su polentina mediterranea. Alice Delcourt, avvocato mancato e guida dell'Erba Brusca, estrarrà dal suo orto (di città) il tomba-



MICHELE TRANQUILLINI

rello con erbe e salsa verde e la focaccia della casa farcita con gorgonzola e caramello. Roberto Okabe e Gustavo Young del Finger's Garden offriranno la selezione di maki, ravioli gyoza di pollo (bolliti e grigliati). Eugenio Roncoroni

e Beniamino Nespor (Al Mercato) sintetizzano nei loro menù la tradizione italiana e le esperienze internazionali: panino con lampredotto scomposto e salsa verde; Bánh mì, panino vietnamita con bavetta di manzo, maionese piccante,

cipolla in agrodolce, basilico, coriandolo e menta. A Luca De Santi, giovane pasticcere vicentino, con sostanzioso curriculum, è affidato Rubitt-dessert: dolce alla carota con cake di carota e gelato alla carota, biscotto bretonese croccante con albicocca marinata al lime e cremoso allo yogurt e il brownie morbido, cremoso di cioccolato al latte e biscotto nocciola e sale.

Questi i protagonisti della maratona alla Bicocca di Milano. Però an-

che altri importanti ristoranti italiani seguono questa idea. Dal Caffè Quadri degli Alajmo (rubitt: insalatina di piovra; melanzane ripiene «Mariapia»; polpettina di carne con sugo di pomodoro) a Venezia all'Ora d'Aria di Marco Stabile a Firenze, menù con 4 o 9 portate. Il grande Mauro Uliassi, poi, esalta il «trapizzino» di Stefano Callegari (00100 Pizza, Roma) che celebra il matrimonio tra tramezzino e pizza: l'angolo della pizza bianca cotta nella teglia è un posto speciale per metterci qualcosa e assaporare queste delizie «on the road». Il trapizzino («normale» o «piccolino») conserite, a seconda del fisico, di avventurarsi, in un'unica soluzione, in quattro o sei/sette (secondo stagione e disponibilità) diversi piatti di cucina romana. Io scelgo quello «normale»: fritto misto, polpetta di melanzana, zucchine e curry, supplì con bolognese di polpo, arancino cacio e pepe con piselli e limone. Bono.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MILLÉSIMA

BORDEAUX

Grandes Cuvées di Champagne con prezzi scontati!

LOUIS ROEDERER Brut Premier	Cartone 6 bottiglie in astuccio IVA Incl. 245-€ 225 €
VEUVE CLICQUOT La Grande Dame 1996 La Grande Dame 1989	Cofanetto 1 bottiglie IVA Incl. 140-€ 105 € 140-€ 110 €
MOËT & CHANDON Grand vintage 2002	Cartone 6 bottiglie in cofanetto IVA Incl. 285-€ 270 € 300-€ 275 €
RUINART R de Ruinart	Cartone 6 bottiglie IVA Incl. 260-€ 234 €
BOLLINGER	Cartone 6 bottiglie in astuccio IVA Incl. 300-€ 340 €

La ricetta

Frittura di schie su polentina mediterranea

di Paolo Casanova *

Ingredienti per 4 rubitt: schie 160 grammi; polenta bianca 80 grammi; capperi essiccati 10 grammi; olive essiccate 10 grammi; salsa di pomodoro San Marzano 40 grammi; origano fresco 1 mazzetto; farina 00 60 grammi; farina di semola 60 grammi.



Preparazione: preparare una polentina non troppo dura condendola a fine cottura con la salsa di San Marzano, capperi precedentemente essiccati in forno ed origano fresco. Friggere le schie da prima infarinate con farina 00 e di semola; a questo punto salare le schie e servirle sulla polentina profumando il piatto con le olive precedentemente essiccate e frullate.

* Dopolavoro Bicocca



VOTA SU CORRIERE.IT
Il più votato della settimana:
Pastificio Martelli, Lari (Pi)