



SCUSATE SE VI PRENDO **PER LA GOLA**

Ingredienti di prima scelta, controllo dei prezzi, qualità nel servizio e poesia nel piatto. È la ricetta che ha fatto di Matteo Scibilia uno degli chef più celebri d'Italia. Con un compito speciale: diffondere la cultura culinaria nostrana nel mondo di Silvia Nava

Con una premessa così, non c'è da stupirsi se solo poche settimane fa era a Hong Kong a preparare un risotto alla milanese. Ma adesso Matteo Scibilia è tornato al timone del suo ristorante, l'Osteria della Buona Condotta di Ornago, ed è pronto a rimettersi al lavoro dietro ai fornelli e non solo, ma sempre nel segno della cucina. Che ha tutta l'aria di essere una vocazione assoluta.

«Proprio così – commenta – del resto è dalla cucina che nasce tutto: è un vero e proprio pezzo della storia dell'umanità, ciò che ci differenzia dagli animali. L'arte di trasformare il cibo con il fuoco prima, e quella di coltivarlo poi, hanno fatto sì che l'uomo da nomade diventasse stanziale, che sorgessero paesi e città. Perfino l'ultimo messaggio di Cristo è stato veicolato da una cena. Sedersi a tavola è l'esperienza migliore che l'uomo possa fare. Io, almeno, l'ho sempre vissuta così».

La passione, insomma, c'è e si vede. Nata in Puglia dietro il bancone di salumeria del padre, è cresciuta all'ombra dei colli Brianzoli. Sempre nutrita dal desiderio di saper fare e dall'amore per le materie prime. Tutto questo ha dato vita, tanto per fare qualche esempio, ad una selezione di più di quaranta formaggi stagionati tra cui i rarissimi a latte crudo, ad una cantina raffinata (con lo "zampino" della moglie Nicoletta, professione sommelier), ad un menù capace di spaziare dai missoltini del lago di Como al risotto Carnaroli fino alle

VULCANICO

Matteo Scibilia, oltre che ristoratore, è anche presidente del Consorzio di Cuochi e Ristoratori di Lombardia e Consigliere del Ministro dei Beni Culturali con riferimento alla Cultura della cucina italiana.

“È dalla cucina che nasce tutto. L'arte di trasformare il cibo con il fuoco prima, e quella di coltivarlo poi, hanno fatto sì che l'uomo da nomade diventasse stanziale, che sorgessero paesi e città. Perfino l'ultimo messaggio di Cristo è stato veicolato da una cena”

barbabietole rosse e fonduta di Montasio. Con una particolarità decisamente rara: una piccola Carta dei Servizi a disposizione dei clienti, in cui vengono segnalati categoria per categoria i fornitori del ristorante, tra cui spiccano nomi celebri del monzese e del vimerchiese.

Tutto nel segno della massima qualità?

Assolutamente. Oggi l'offerta di cibo è enorme, la possibilità di mangiare decorosamente è dappertutto. Per differenziarsi

bisogna puntare sull'emozione data da un gusto unico, da qualcosa che non trovi e non cucini a casa tua. La nostra identità passa attraverso una continua ricerca della migliore qualità possibile sul territorio e del rispetto della materia prima, fosse anche una semplice acciuga. Sono questi gli elementi di partenza per offrire il meglio al cliente.

Il pubblico è pronto a recepire il messaggio e ad



Le ricette dello chef **Matteo Scibilia** per il pranzo di Natale

TORTELLI DI ZUCCA CON CASTAGNE ALL'OLIO PROFUMATO DI ROSMARINO

Ingredienti per quattro persone

600 g di farina 00

4 tuorli di uovo

1 uovo intero

un pizzico di sale

200 g di polpa di zucca (la si ottiene cuocendo in forno una zucca mantovana a bassa temperatura, una volta cotta frullarla, ottenendo una crema densa, tenerla da parte)

tre amaretti secchi

50 g di mostarda di Cremona

200 g di castagne cotte (si trovano in tutti i negozi di frutta e verdure)

Tritare con la polpa di zucca gli amaretti e la mostarda, ottenendo una crema densa. Preparare la pasta sfoglia; mescolare la farina, le uova ed il sale, ottenere una palla, farla riposare mezz'ora, tirarla molto fine con un matterello, e con un coppapasta ottenere cerchi di pasta di sei cm di diametro. Con un cucchiaino riempire al centro con la polpa di zucca, bagnare i bordi con del rosso d'uovo sbattuto, ricoprire con un altro disco di pasta e con le dita schiacciare i bordi. Cuocere nel latte le castagne, aggiungere sale e pepe, frullare aiutandosi con un po' d'olio fino a ottenere una crema. Per l'olio al rosmarino, bollire 100 cl di olio extravergine, spegnere e aggiungere un po' di aghi di rosmarino, lasciare in infusione. Piatto Finale: cuocere i tortelli per 4 minuti, nel frattempo su un piatto piano stendere la crema di castagne, adagiare i tortelli cotti, spolverare con un po' di grana, decorare il tutto con un filo di olio al rosmarino.

COTECHINO IN SFOGLIA DI PORRI AL PROFUMO DI TARTUFO BIANCO CON PICCOLE LENTICCHIE UMBRE

Ingredienti per quattro persone

2 cotechini da 400 g circa

una confezione di pasta sfoglia fresca

un porro

un vasetto di burro al tartufo bianco

250 g di piccole lenticchie umbre

una carota, un gambo di sedano, una cipolla bianca

Cuocere i cotechini a fuoco lento avendo cura di bucarli con uno spillone, a metà cottura cambiare l'acqua, una volta cotti pelarli e farli raffreddare. In un pentolino cuocere il piccolo soffritto tritato fine delle verdure con olio extravergine. Aggiungere le lenticchie (non hanno bisogno di ammollo), coprirle con acqua o brodo e farle cuocere molto lentamente, curare di sale. Scottare il porro in acqua calda salata, stendere le foglie, asciugarle e farle raffreddare. Nel frattempo stendere la pasta sfoglia con un matterello, tagliare il cotechino cotto in pezzi di 7/8 cm, avvolgerli nelle foglie di porro, con un cucchiaino stendere un po' di burro al tartufo solo all'interno delle foglie di porro, riavvolgere il tutto nella pasta sfoglia facendo aderire bene con le mani, spennellare il tutto con dell'uovo sbattuto e infornare, possibilmente su una griglia in modo che il calore prenda anche il sotto. Tempo di cottura: 12/15 minuti a 190°. Piatto Finale: adagiare le lenticchie tiepide su un piatto piano e posizionare il fagottino di pasta sfoglia al centro. Se si ha la possibilità di avere del tartufo bianco da affettare, il piatto è completo.

apprezzare l'eccellenza gastronomica?

Se parliamo di desiderio di mangiar bene, la risposta è sì. Del resto, siamo italiani, tutti sanno che una buona cena è come un abito firmato. E che costa di conseguenza. Il problema è che ci sono meno soldi, meno voglia di spenderli per ciò che non può essere esibito, e forse anche meno fame. O troppe diete. E così il mercato del food ne risente, almeno in Italia.

Quali contromisure suggerisci?

La strategia migliore è quella di puntare sui prodotti di eccellenza rendendoli accessibili nei prezzi. Se vendi la carne di Kobe (la mitica razza bovina Wagyu

massaggiata a mano, ndr) al suo prezzo reale, nessuno la proverà. Meglio allora proporla ad un prezzo ribassato, pareggiato ricaricando di pochi euro gli altri piatti. Idem per i vini più preziosi: offrendoli al calice anziché in bottiglia si aumenta incredibilmente la domanda, e con essa l'emozione di provare nuovi sapori. Poi c'è il discorso del sostegno alla produzione locale.

Anche tu fan dei "chilometri zero"?

Sì, se si cerca la qualità prima di tutto. Quando scelgo le patate di Oreno anziché quelle del supermercato, oppure la farina del Parco del Molgora o l'asparago di Mezzago, so benissimo di pagarli un po' di più, ma so

anche che quello che pago servirà a sostenere il territorio e la coltivazione di nicchia. E il consumatore ne è altrettanto consapevole, perché sa che in questo modo dà più valore ai miei piatti.

E infatti il motto del tuo ristorante è “Non amiamo la cucina spettacolo, ma desideriamo affermare la tradizione”...

La cucina brianzola è una cucina potente, iperproteica, fatta di burro e di grassi, perché racconta la storia di un popolo di forti lavoratori. Ed è una cucina che merita di essere valorizzata per le sue unicità. Penso ai vini e ai formaggi di Montevecchia, all'olio del lago di Como. Se le nostre istituzioni fossero più attente, potremmo tranquillamente diventare una delle capitali gastronomiche del Nord.

“La cucina brianzola è una cucina potente, iperproteica, fatta di burro e di grassi, perché racconta la storia di un popolo di forti lavoratori. Se le nostre istituzioni fossero più attente, potremmo tranquillamente diventare una delle capitali gastronomiche del Nord”



IL MEGLIO DELLA CARNE INTAVOLA

Per Natale sono distribuiti nei migliori negozi e ristoranti del territorio due prodotti nuovissimi a marchio MB: la carne salada di Monza e Brianza e la bresaola di Kobe, scaturita dall'introduzione in terra lombarda della famosa razza bovina Wagyu.

Durante la cena organizzata in occasione del recente Forum mondiale della cultura dell'Unesco a Monza sono stati serviti orecchiette pugliesi, riso basmati, cous cous e profiterole. Non esattamente piatti tipici brianzoli. E tu sei insorto...

Tutto politically correct, sicuramente piatti buonissimi all'altezza della situazione, ma in Francia non sarebbe successo. Noi ristoratori sappiamo per esperienza che là, in Francia, sono gelosi dei loro piatti e dei loro vini: è la loro forza, la loro storia, la difendono a denti stretti in tutto il globo.

A quando allora una Brianza un po' più francese?

Ci stiamo lavorando. Ma come qualità del cibo siamo già i migliori in assoluto, e all'estero lo sanno. Intanto, però, puntiamo a riscoprire e valorizzare gli elementi tipici del territorio. Proprio come è successo con il Pan Tramvai. Cercavamo un dolce tipico della Provincia di Monza e Brianza, per differenziarci dal panettone milanese, e ci siamo imbattuti nella storia di questo dolce creato per i lavoratori brianzoli che andavano ogni giorno a Milano (da qui il termine “tramvai”, ndr). Un dolce ricco e nutriente, a base di burro, uvette e frutta secca, che abbiamo riportato in vita consultando decine di ricette del secolo scorso. E non finisce qui. Per Natale saranno distribuiti nei migliori negozi e ristoranti del territorio anche due prodotti nuovissimi a marchio MB: la carne salada di Monza e Brianza e soprattutto la bresaola di Kobe.

Restiamo in tema natalizio. Che menù consigli ai nostri lettori?

Tortelli di zucca con castagne all'olio profumato di rosmarino come primo. E a seguire cotechino in sfoglia di porri al profumo di tartufo bianco con piccole lenticchie umbre.

Toglici una curiosità. Una pizza surgelata, mai?

E perché no? Alla domenica capita. Però io cucino tutta la settimana!



I CUOCHI DI DOMANI

I vincitori dell'ultima edizione del concorso nazionale *El boton d'or* riservato a giovani cuochi all'inizio della loro carriera. La Federazione Italiana Cuochi, l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia e l'Associazione Cuochi di Brianza hanno già bandito l'VIII edizione. Il concorso è rivolto agli allievi delle scuole e degli istituti professionali, che possono partecipare individualmente o organizzati in squadre di quattro elementi, ognuno dei quali sarà responsabile di un piatto. Tutte le ricette dovranno essere realizzate con i prodotti tipici dell'agroalimentare lombardo.
www.milanocuochi.it
www.cuochibrianza.blogspot.com

Nel nostro viaggio tra i forneli brianzoli a caccia di golosità natalizie abbiamo incontrato anche Giovanni Guadagno, presidente dell'Associazione Cuochi Brianza, nata nel 2007 come costola di quella milanese.

Un distaccamento voluto o necessario?

Con la nascita della nuova Provincia di Monza e Brianza si è trattato di un percorso inevitabile. Siamo stati la prima associazione di categoria a renderci autonomi da Milano, e abbiamo scelto di farlo puntando sull'insegnamento e sulla for-

mazione delle nuove leve, ma anche di un numero sempre più grande di appassionati.

Ci vuoi parlare della vostra attività?

Concretamente l'Associazione collabora con la Federazione Italiana Cuochi per contribuire alla crescita delle realtà associative provinciali, regionali e nazionali e al loro coordinamento organizzativo, partecipa a incontri e convegni sul tema della gastronomia locale e della nutrizione, promuove il concorso *Schnell Food* per cuochi professionisti, interviene alla fiera di settore *RistorExpo* di Erba e a quella

SIETE PRONTI A DIVENTARE **CHEF?**

Sfornare ottimi piatti, ma anche nuove generazioni di cuochi.
Ovvero, quando lo chef sale in cattedra di Silvia Nava



dell'Artigianato di Milano proponendo degustazioni di piatti tipici locali. In più realizziamo *El boton d'or*, concorso riservato agli allievi che si propone di favorire la crescita professionale dei giovani e il loro inserimento nell'ambito professionale e gestiamo la rubrica *Gusto leggero* sul periodico comunale *Seregno inform@* per sensibilizzare il pubblico su tematiche di settore. Senza dimenticare, naturalmente, i corsi di cucina per appassionati organizzati in collaborazione con gli enti locali.

Le ricette dello chef Giovanni Guadagno per il pranzo di Natale

PANETTONE GASTRONOMICO

Ingredienti per un panettone da 800 grammi

500 g di farina bianca "00"
50 g di olio d'oliva
50 g di lievito di birra
200 g di acqua tiepida
20 g di zucchero
15 g di sale grosso
un uovo

Farcitura

50 g di burro ai gamberetti
50 g di burro alle olive
50 g di burro all'acciuga
100 g di salame
100g di prosciutto crudo
100 g di prosciutto di Praga
100 g di salmone affumicato
100 g di Edamer

Impastare tutti gli ingredienti tranne lo zucchero e le uova fino ad ottenere un impasto liscio, elastico e omogeneo. Far lievitare per un'ora a 30° coprendo l'impasto per non far formare la crosta. Spezzare l'impasto e aggiungere lo zucchero e le uova. Lavorare fino a ottenere un impasto tenace. Far lievitare, sempre a 30°, per un'ora circa. Disporre nello stampo unto con olio e far lievitare per un'ora ancora a 30°. Cuocere in forno a 200° per circa 25 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare completamente. Affettare in dischi sottili e farcire alternando una strato spalmato con burro aromatizzato a scelta e affettato a uno strato libero. Ricomporre il panettone e fermare con 4 stuzzicadenti lunghi. Tagliare in quarti e avvolgere il panettone con la pellicola trasparente in attesa del servizio.

Fare lo chef è sempre più di moda. Secondo te perché?

Diciamo che sui giovani incide molto il fascino televisivo. Tra trasmissioni e approfondimenti non credo esista un'altra professione con una tale vetrina mediatica. E i ragazzi, giustamente, si lasciano trascinare. Il nostro compito, invece, è quello di trasformare il sogno in una realtà concreta, dal punto di

vista della manualità e delle competenze, ma anche degli sbocchi lavorativi. L'avvicinamento tra professionisti, ristoratori e allievi è fondamentale in questo percorso: da qui l'importanza di organizzare fiere, eventi e iniziative benefiche per favorire la tra-

TACCHINA RIPIENA DI NATALE

Ingredienti per una tacchina da 3 kg

Per il ripieno:

1 kg di marroni
100 g di burro
5 g di zucchero
1 kg di salsiccia luganega

Per la cottura:

200 g di burro
sale fino q.b.

Disossare la tacchina asportando la carcassa (per mantenere la forma, lasciare invece intatte cosce e ali). Far sbiancare i marroni, pelarli e glassarli con il burro, lo zucchero, il sale e tanta acqua fino a coprirli. Preparare la luganega spellata e sbriciolata. Impastare le castagne con la salsiccia e farcire la tacchina. Chiudere, cucire e imbrigliare. Salare e cuocere con il burro a calore moderato, in una casseruola ovale con coperchio, per almeno 3 ore rigirando di frequente.



smissione della conoscenza.

Qual è il senso del legame tra gastronomia e territorio?

Per noi questo binomio si traduce nella necessità di riscoprire le tradi-

zioni adattandole al momento attuale. Il che non significa seguire le mode, ma trasformare gli ingredienti facendo proprie le ultime novità.

Qualche esempio?

No al sushi, ma sì a pesci e carni meno cotti. Stiamo lavorando molto sui tempi di cottura per adeguarli alle ridotte disponibilità di tempo: l'obiettivo non è quello di snaturare i piatti tipici, ma di ricalibrarli, anche per venire incontro a specifiche necessità dietetiche. E poi ci sono le nuove tecnologie come il microonde, il silicone. La richiesta di informazioni in questo senso è davvero alta, e non solo tra i professionisti.

Cucinare è sempre più una passione trasversale. Non sarà che, in tempi di crisi, dovendo rinunciare al ristorante si cerca di fare di necessità virtù?

Sicuramente una valutazione economica esiste, ma io penso che a spingere il pubblico all'arte della cucina sia più che altro, di nuovo, un fatto di moda. Pensiamo solo ai film sull'argomento usciti negli ultimissimi anni. Cucinare per gli amici è trendy ed è piacevole, perché allora non attrezzarsi seguendo un buon corso? Tanto più che l'abitudine familiare sta rapidamente venendo meno.

Chi sono i vostri "studenti-tipo"?

Le tipologie di utenti che hanno preso parte ai corsi-pilota tenuti in alcuni centri commerciali sono molto differenziate: giovani alle prime armi, single con poca inventiva, ma anche anziani desiderosi di aggiornarsi e stranieri interessati a conoscere la nostra cucina. Ce n'è letteralmente per tutti i gusti.

Quando uno chef parla di gusti, la domanda è inevitabile: ricetta preferita?

Tutte quelle con tre ingredienti al massimo. Tante erbe, poche aggiunte e sapori semplici. Questo quando cucino a casa.

Cosa significa oggi insegnare a cucinare?

Per prima cosa bisogna lavorare sul metodo. Si tratta di acquisire nuove conoscenze e abilità sia per svolgere mansioni in prima persona sia per organizzare il lavoro degli altri. Gestire un'attività di ospitalità, e di ristorazione in particolare, richiede poi una buona conoscenza delle tecniche commerciali e dei meccanismi che regolano il mercato. Il tutto, naturalmente, senza dimenticare il costante aggiornamento sulle ultime novità in fatto di tecniche di cottura e di prodotti.

Svelacene una in anteprima.

Diciamo che nei menù si torneranno a vedere le quaglie...

ME:PA ASSICURAZIONI



CON TE
oggi
per il tuo
DOMANI!

Assicurazioni Auto

Multirischi Abitazione e Fabbricati

Infortuni Globale

Assicurazione Vita

Fondi Pensione

Investimenti e Risparmio

Corso Milano, 23 | 20052 Monza (MB)
t 039 230 1818 f 039 230 1919
info@mergalli-pattini.it
www.mergalli-pattini.it