

C h e f n e l l ' o r t o

Vado nell'orto e cucino

di Silvia Salvaderi

A partire da questo numero, vi proponiamo una serie di articoli che hanno come protagonisti alcuni chef e i loro orti. Il nostro viaggio parte dal Monterotondo Resort, antica residenza di campagna immersa tra i vigneti del Gavi, dove un giovane chef trae ispirazione dai ritmi della natura per confezionare piatti dal sapore autentico.

Sono le primissime ore della mattina il momento più propizio per un giro di ricognizione nell'orto. Messer Zucchini ha schiuso il suo fiore, mostrando un calice gonfio e petali di un arancione vibrante. Compare Pomodoro ha tinto le sue bacche di un rosso intenso. Comare Melanzana ha invece rivestito la sua polpa carnosa di forme oblunghe e buccia lucida. Lo chef Massimo Mentasti osserva, tasta, filosofeggia: luglio è il mese in cui la natura prende un attimo di respiro, l'attività delle radici diminuisce, la linfa rallenta il suo fluire verso i rami e le foglie. I frutti dell'orto, però, esibiscono un tripudio di forme e colori, da immortalare in una carrellata di piatti di stagione, così come in una scorta di marmellate, salse, peperonate, conserve, caponatine, sughi di verdure che andranno ad appagare i palati del Ristorante La Gallina nei mesi più freddi.

Riflessioni a cielo aperto

Una passeggiata nell'orto-giardino di Monterotondo Resort non procura solo ingredienti

di prima qualità per le ricette del giorno, funge anche da fonte d'ispirazione per gli intelletti a spasso nelle campagne del Gavi. Progettato da Sophie Agata Ambroise, nota paesaggista tra le più richieste del momento, questo spazio verde esordisce su un terreno argilloso votato tradizionalmente alla coltura dei vitigni. Protegge le sue fragili piantine con aiuole rialzate, efficienti e precisi contenitori ricchi di terra di coltivo, che facilitano la manutenzione ed esaltano gli ortaggi al loro





interno. Ripara i preziosi frutti dall'assalto di lepri, volpi e qualche cinghiale con piattine di ferro. E lungo un terreno freddo e umido in inverno, caldo e secco in estate, avvicenda quattordici aiuole,

chiamate "ceste", diverse per lunghezza e ricavate dalle proporzioni dell'architettura circostante. Contengono ravanelli rosa, lattuga, sedano, piselli, fagioli, carote, peperoni, cetrioli, zucche e pomodori, da sugo o da insalata. L'angolo aromatico accosta invece le tipiche erbe della cucina ligure: timo, borragine ed erba di San Pietro, proposte e piantate con accostamenti inusuali come cavoli, cardi e lupini, orzo, gigli e achillee, carciofi, cicoria e tulipani. Grazie a un'attenta programmazione le ceste ruotano di posizione, in modo da favorire l'effetto ornamentale durante tutto l'anno. La manutenzione, biologica, è ottenuta con spesse pacciamature con i raspi di uva "nobili", scarti della cantina dell'azienda vinicola di famiglia.

Dalla terra alla tavola

Le foglie croccanti della menta vengono colte per preparare un rinfrescante gelato estivo, gli aromi dell'erba cedrina caratterizzano un corroborante liquore dopopasto, l'aceto di lamponi condisce una millefoglie di pane integrale, peperoni e zucchine: ogni creatura dell'orto trova posto nella cucina di Massimo Mentasti. La sua filosofia gastronomica si basa sulla rivisitazione dei piatti più tradizionali del territorio piemontese, reinterpretati in una chiave moderna e raf-



La ricetta dello chef Massimo Mentasti



Carlo Cichero

AGNOLOTTO ALLA PIEMONTESE BURRO E SALVIA

(PER 4 PERSONE)

Ingredienti per la pasta:

500 gr farina 00

4 uova

olio q. b.

Ingredienti per il ripieno:

2 cipolle, 1 sedano,

1 carota,

1 cardo

Burro per soffriggere

200 gr coppa fresca di maiale

200 gr scamone di vitello

200 gr coscia di coniglio

200 gr foglie di borragine

Per la finitura

Burro, salvia e fiori di borragine.

Procedimento per la pasta

Impastare la farina con le uova e l'olio fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico, da far riposare per una mezz'ora.

Procedimento per il ripieno

Appassire la cipolla, il sedano e la carota con un po' di burro, aggiungere la carne tagliata a cubetti e far stufare per circa un'ora, aggiungere le foglie di borragine e portare a cottura per almeno 30 minuti. Far raffreddare e passare al macina carne.

Svolgimento

Stendere la pasta in uno strato molto sottile, formare dei piccoli pezzetti di ripieno e adagiarli sul foglio di pasta, coprire con altro strato di pasta e unire i bordi ricavando degli agnolotti quadrati, che verranno conservati con della semola in frigorifero. Cuocere gli agnolotti per circa due minuti in acqua salata in ebollizione. Scolare. Nel frattempo far fondere del burro in una padella con alcune foglie di salvia officinale, aggiungere gli agnolotti con un po' di acqua di cottura, saltare e far rapprendere il burro. Servire infine in un piatto con un'abbondante manciata di Parmigiano Reggiano, decorando il tutto con fiori di borragine.

Ristorante "La Gallina" presso Monterotondo Resort, frazione Monterotondo 56, 15066 Gavi (AL), tel. 0143685132, www.la-gallina.it; www.monterotondoresort.com



finata. “Le migliori ispirazioni le trovo tra i profumi di questi vigneti – spiega il giovane chef –. Con la mia cucina voglio dare la possibilità anche ai giovani di scoprire ricette della tradizione elaborate in una chiave adatta alle esigenze alimentari di oggi. Del resto, leggerezza e digeribilità sono facilmente perseguibili quando si dispone di un orto-giardino così ricco di varietà e sapore. Basta una misticanza di rosmarino, salvia, erba cipollina e aglio giapponese tritata al momento per rendere una frittatina morbida e cremosa. È sufficiente una farinata di ceci e del buon olio d’oliva per esaltare un salume nostrano. Pochi rametti di timo al limone e santoreggia per nobilitare e insaporire un vitello in salsa tonnata”. Ricette di stagione che variano in base alle materie prime reperite sul mercato e all’approvvigionamento di prodotti di nicchia forniti da produttori locali. Tra gli antipasti spiccano la variante di carne cruda, tra i primi il risotto carnaroli al Montebore e carciofi, gli agnolotti alla piemontese e il doppio brodo di Fassone in tazza con gnocchetti gaviatesi, tra i secondi il galletto alla plancia con i suoi fegatini, la testina di vitello al vapore con bagnetto verde e cappello del prete brasato al Gavi. Per finire, la carta dei dessert prevede creme, mousse, gelati e sorbetti sorprendenti e rigorosamente di produzione propria, così come il pane e le focacce cotti nel forno a legna. Nella carta dei vini predominano naturalmente quelli

piemontesi e non mancano i vini della tenuta con etichetta Villa Sparina.

Attività en plein air

L’orto-giardino da maggio a settembre è accessibile anche agli ospiti di Monterotondo Resort, che possono goderne le ambientazioni trasformate in scenografica lounge-bar. Qui possono degustare un aperitivo immersi nella natura, respirando profumi intensi e godendo di tramonti mozzafiato tra le vigne del Gavi. Oppure possono seguire gli appassionanti corsi di cucina e di degustazione enogastronomica organizzati dalla tenuta per far conoscere ai visitatori i prodotti del territorio. In genere queste sessioni terminano con un cavallo di battaglia dello chef Mentasti: il dessert “Monterotondo”, contraltare del più celebre Montebianco. È prodotto con zucca insaporita alle castagne, glassata, servita con meringa, panna montata e cioccolato. “Non sarà un po’ troppo calorico?” chiediamo incuriositi. “La zucca alleggerisce di molto la consistenza del dolce rispetto alla castagna, è più digeribile e vanta riconosciute proprietà diuretiche e lassative. In emergenza - risolve prontamente lo chef - posso sempre raccogliere qualche foglia di melissa e preparare un decotto da servire come cordiale o digestivo!”.

