

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Sapore di mare al Tigros con lo chef Claudio Picozzi

Redazione · Thursday, April 28th, 2016

La freschezza e la semplicità di un piatto di pesce raccontata da Claudio Picozzi, una Stella Michelin, chef delle cucine del MA.RI.NA di Olgiate Olona. Al Tigros di Busto Arsizio in meno di due ore Picozzi ha creato piatti partendo da pochi ingredienti e facendone, oseremmo quasi dire, "un capolavoro" sia dal punto di vista gastronomico che visivo.



Primo piatto un cuore di merluzzo in crosta di patate viola, Barba dei Frati e panur d'olive taggiasche, «una versione semplice ed elegante che racchiude le tre parole d'ordine del nostro lavoro: qualità, semplicità e genuinità». Ecco che allora il cuoco, premiato una stella michelin, ha preso la parte centrale dei filetti di merluzzo, e stando più a sinistra possibile, ha tolto la parte delle lisce. Ha tagliato il filetto in cubetti di 3-4 cm che ha poi scottato leggermente in padella. «Il merluzzo non è facile da cucinare, la padella deve essere ben calda. Prima di scottare il pesce salare ma non eccessivamente, calcolando che nel piatto abbiamo altri ingredienti già salati. La rosolatura deve essere forte, ma non bisogna far formare subito la crosticina, perchè internamente deve essere ben cotto. Bisogna sempre calibrare il calore con cui cuciniamo. Quando il merluzzo è ancora caldo andiamo ad impanarlo nelle patate viola grattucciate. Un passaggio delicato». Sul piatto poi, accanto al cuore di merluzzo Picozzi ha messo alcune chips di verdura essicata, foglie di cialfoglio, un'erba tipicamente usata nella cucina francese, gli agretti soffritti con lo scalogno, la panur di olive taggiasche e petali di fiori. Infine la salsa di agretti frullati con olio e acqua. «Deve sembrare la tavolozza di un pittore perchè ci sono molti colori. Questo è un piatto incentrato sul verde che dà freschezza a questo pesce».

Accanto a Picozzi, il proprietario del ristorante MA.RI.NA, Giuseppe Possoni: «Mi piacciono queste degustazioni perchè possono aiutare molti di voi a cucinare a casa propria, utilizzando prodotti semplici stando attenti alla cottura e alla manipolazione degli ingredienti».



Il secondo piatto proposto ai partecipanti al corso di cucina è stato: gamberi al profumo di menta e verdure essicate. «Si tratta di un piatto semplice, più che altro concettuale perchè bisogna sapere interpretare la materia per utilizzarla come meglio ci piace». Quindi, pietre laviche alla mano le si appoggiano sopra alcune foglie di menta, mentre sopra può essere messo il pesce che più ci piace, in questo caso sono stati usati gamberi rossi e scampi, entrambi crudi. «Il sasso rappresenta lo scoglio del mare, che fuori è cotto, ma dentro non del tutto. La menta invece emana profumo e freschezza. Si dà poi il tocco di colore finale con le verdure disidratate ed essicate. Queste cips

servono a dare movimento a quello che io vedo nel piatto. Giro d'olio finale e si è pronti a servire» I sassi usati si possono trovare in giardineria: lavati e portati a temperatura non danno nessun tipo di rischio e sono riutilizzabili. Essendo sassi lavici mantengono meglio la cottura.



Ultimo piatto portato a dimostrazione da Picozzi **tagliolini bianchi e neri con asparagi di Cantello**: dopo aver fatto la pasta fresca con il nero di seppia (ricavato da seppie e calamari, altrimenti più semplicemente quello in bustina) la si taglia a coltello, della grandezza che più si desidera. *«Usiamo tutti prodotti del momento perchè in cucina va sempre seguita la stagionalità degli ingredienti»*. Preparare poi il calamaro: togliere le ali facendo un'incisione sul fondo e con delicatezza spingere per far uscire le interiora dal fondo; tagliare infine a striscioline. Si passa poi agli asparagi, dove la parte fibrosa viene pulita con un pelapatate, si sbollentano in acqua calda e poi vengono fatti raffreddare in acqua e ghiaccio, metodo usato per mantenere il colore brillante della verdura.

Mentre si cuoce la pasta in abbondante acqua salata, si fa un soffritto con gli asparagi e i calamari. Quando manca un minuto a fine cottura unire i tagliolini e saltare in padella amalgamando il tutto. Impiattare infine guarnendo con asparagi o cialfoglio.

This entry was posted on Thursday, April 28th, 2016 at 4:45 pm and is filed under [Cronaca](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.