

Ristoranti

LO STECCO È SERVITO

All'Enopolium di Roma tutte le portate sono presentate sotto forma di bocconcini allo spiedo

IL VERMOUTH TORNA IN CUCINA

Di gran moda nel momento dell'aperitivo, viene riscoperto anche come ingrediente nelle ricette: il racconto di Fulvio Piccinino e il menu dello chef Marcello Trentini

3 MODI PER VENDERE I VINI

Scopri all'interno i contenuti extra con la realtà aumentata





La cucina del vermouth toriva protagonista

COME MATERIA PRIMA IN CUCINA. PER PASTEGGIARE. PER UN APERITIVO DIVERSO DAL SOLITO. ABBIAMO INTERPELLATO DUE ESPERTI IN MATERIA

DI STEFANO NINCEVICH

febbraio - marzo 2016

30



Marcello Trentini

Diplomato alle Belle Arti con una tesi sul barocco piemontese, è da sempre un cultore di Torino. Nel 2003 apre il Magorabin, una stella Michelin a partire dal 2012.

Mezzo litro di vino, zollette di zucchero per calibrare il grado alcolico e la tipologia (rosso, bianco, dry), trenta boccette con infusi e alcolati contenenti erbe e spezie per la produzione di un vermouth personalizzato, il tutto sotto la guida attenta di un esperto di vermouth. Questa palestra di ricerca si chiama “Esperienza Vermouth” ed è come giocare, decenni dopo, al “Piccolo Chimico”. Noi di Ristoranti ci siamo stati e con noi, un nutrito gruppo di appassionati, chef, bartender, banconisti, apprendisti stregoni. Un gioco, ma anche uno studio appassionante.

Tutti eravamo guidati dallo stesso spirito, o meglio dallo stesso vino, un prodotto legato a filo doppio con Torino tornato nelle cucine, nei bar e sulle copertine. Fulvio Piccinino, il globetrotter di questo “cocktail in bottiglia” chiamato vermouth, ci ha condotto con la sua macchina del tempo nelle cucine che furono. A cominciare da Marco Gavio Apicio, gastronomo dell’Antica

Roma reso immortale dal libro in dieci volumi “De re coquinaria” (L’arte culinaria). Nella cucina di Apicio si usava, come ingrediente segreto di piatti pantagruelici, il mulso, in pratica un mosto cotto dolcificato con miele, ottenuto mescolando 50 grammi di miele con un litro di vino rosso corposo. Per il dopo cena, Cicerone e Plinio consigliavano, per esperienza sul campo, un antenato del vermouth di nome vinum asbinthiatum. Era un digestivo, con fiori di dittamo e artemisia, lasciati a mollo in robusto vino rosso. In alcune ricette si prevedeva anche l’aggiunta di germogli e bacche di mirto, oltre a erbe come rosmarino e timo.

Un tempo non si abbinava a nulla oggi, in un uso che ricorda quello del passito dolce, si potrebbero abbinare un pecorino o un Gorgonzola piccante. Fulvio Piccino, esperto di cose di vermouth e di ricette ispirate al Futurismo, ha proposto nei suoi eventi specialità come “Carne cruda allo squillo di tromba” - carne cruda macerata nel vermouth dry per un giorno insieme a spicchi d’aglio, poi tritata e condita olio e sale - e i “Datteri al chiaro di luna”, datteri freschi ripieni di



Bloody Mary con datterino calabrese e clorofilla di sedano del Magorabin di Torino

Il classico inventato nel 1920 da Fernand Petiot mentre lavorava al famoso Harry’s New York Bar di Parigi viene reinterpretato utilizzando al posto del comune succo di pomodoro il pomodoro datterino calabese. Il sedano è presente non solo nella tradizionale guarnizione (gambo), ma anche sotto forma di clorofilla per dare una marcia in più al long drink.

Il nuovo **SelfCookingCenter**[®]



L’unico sistema di cottura intelligente che sente, riconosce, pensa, pianifica, impara e comunica con voi per ottenere il risultato desiderato.

Dà tanto. Chiede poco. Supporta al meglio.

Senses



Il 99% dei nostri clienti si dichiarano molto soddisfatti.

Analisi sulla soddisfazione dei clienti condotta nel 2013 da TNS Infratest, azienda del gruppo WPP.



Cucinate con noi.

www.rational-online.it



Viaggio nel tempo

Esperienza vermouth è il primo seminario sulla cultura del vermouth di Torino. Sale in cattedra Fulvio Piccinino, tra i maggiori esperti italiani del genere, che conduce il pubblico professionale (barman, chef, addetti ai lavori) in un percorso alla scoperta di questo mito della liquoristica nazionale. Il corso è diviso in tre fasi distinte: una fase storico-culturale dove si narrano le vicende della produzione e gli utilizzi, al bar e in cucina del vermouth, dai tempi dell'Antica Roma ai giorni nostri. Una seconda fase multisensoriale per apprezzare le diverse erbe e spezie usate per i vermouth e realizzare il proprio. Infine una visita nei luoghi di produzione.

Costo 65 euro. Info su www.saperebere.com



Prove tecniche di realizzazione
a "Esperienza Vermouth",
il corso-laboratorio ideato
da Fulvio Piccinino



Thyme Blue Tonic, specialità
da "cucina liquida"
al Magorabin di Torino

Il blu è il "nuovo nero" del mondo dei cocktail e oggi il Gin Tonic in Italia "prende" più di Radio Maria. Il sommelier Jacopo D'Osio del ristorante torinese suggerisce questo Gin Tonic colorato con blue curaçao, dry gin, scorzette di cetriolo, cedro e rametti di timo. Un gusto mediterraneo adatto pre, durante e dopo cena.

ricotta, lavorata con una goccia di vermouth bianco, arrotolato poi in una fetta di prosciutto crudo. Il tutto è adagiato su un letto d'insalata valeriana, noci e scaglie di grana.

E questa è solo una delle testimonianze di come il vermouth sia ritornato in cucina. Talvolta come materia prima, in altri casi in abbinamento ai piatti o nei semplici panni dell'aperitivo. Al Magorabin, ristorante stellato di Torino, condotto dallo chef Marcello Trentini, il sommelier Jacopo D'Osio ha confezionato una proposta di drink il cui filo conduttore è il vermouth: un Bloody Mary con gocce di rosso, un Vodkatini con il dry, un gin tonic profumato al bianco. Un lavoro frutto del confronto con due dei bartender più noti e all'avanguardia di Torino: Dennis Zoppi dello Smile Tree di Torino e Walter Gosso del The Mad Dog.

Ma non finisce qui. Trentini ha studiato un menu completo a base di vermouth che comprende l'antipasto "Capanegra" (prosciutto crudo iberico, capesante, olio di nocciola, tartufo nero, vermouth secco), "Spaghetti Pane Burro e Acciughe" (pasta d'aglio, acciughe dissalate, vermouth bianco, briciole di pane, spaghetti, burro), Tournados di

pescatrice alla Rossini con pescatrice, foie gras, vermouth rosso, fondo di vitello e tartufo. L'antipasto si sposa con l'Oyster Martini (lime e acqua delle ostriche sferificati e proposti in un'ostrica di ceramica), gli spaghetti fanno il paio con un Bloody Mary preparato con datterino calabrese e clorofilla di sedano, mentre i tournados si accompagnano alla perfezione con il Thyme Blue Tonic a base di gin, acqua tonica, blue curaçao, scorzette di cetriolo, cedro e timo.

Una linea di piatti e drink in perfetta sintonia con la filosofia di Marcello Trentini che si propone di "sovvertire" il suo territorio. Diplomato alle Belle Arti con una tesi sul barocco piemontese, è da sempre un cultore di Torino e della sua storia, riuscendo però a cogliere e abbracciare anche la trasformazione della sua metropoli. Ama la cucina piemontese, quella dei giorni nostri, contaminata da mille culture diverse: dieci anni fa dall'immigrazione dal Sud Italia oggi del Marocco, Cina, Africa e Sud America. «Il suo chilometro zero a livello globale. È una stagionalità che non può prescindere dai confini geografici», puntualizza lo chef. Tutto questo però, partendo dalla base, ovvero dal territorio e dalla rivisitazione dei classici, come l'interpretazione del vitello tonnato, sempre in carta e da cui deriva il fil rouge della sua cucina e da cui è nato il suo libro "Il Pescecarne, La Cucina dei Contrasti". ✱



**Oyster Lemon Martini,
variante sferificata del
Vodkatini**

“Agitato non mescolato”, diceva James Bond. Poi sono arrivate le varianti del Martini lanciato e riposato (a firma Mauro Lotti). La variante proposta al Magorabin di Trentinè sferificata. Nell'ostrica di ceramica viene posta una sfera con cuore di lime, acqua delle ostriche, vodka e una punta di vermouth dry.

**FAI SPAZIO
ALLE TUE
IDEE CON
ARREDI DI
DESIGN**

LEYFORM
the seating experience

www.leyform.com
info@leyform.com
Via Pertini, 1
31014 Colle Umberto
Treviso - Italy
Tel. 0438 430 050

