

VINI & CUCINA BRESCIANA

I custodi dello spiedo

Anno 22 - n° 130 ottobre/novembre 2016 € 6,00

Brixia romana
il teatro torna alla luce

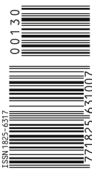
Franciacorta
un territorio, tre percorsi

Voglia d'autunno
i sapori della stagione

I póm nostrà
dalla mela allo strudel

Due piatti, sei vini
Manzo all'olio e Capù

Valerio Dallamano
ritorno alle origini



ISSN 1120-3377

0.0130

9 771825 631007





di Angela Dessì
Fotografie Matteo Marioli

Valerio Dallamano

tornare a casa, senza tornare indietro

Dopo Venezia, dove ha conquistato una Stella Michelin, Milano e quindici anni di esperienze nelle cucine più importanti, Valerio Dallamano è tornato a casa. Non per ripetere il passato, ma per rileggerlo. Oggi, come *Executive Chef* del Grand Hotel Fasano, guida le cucine di **Magnolia** e dell'**Osteria Il Pescatore**, dove sta cercando una strada per portare la cucina bresciana nella contemporaneità, senza perdere il legame con il territorio.

Il confronto con maestri come Fusari, Alajmo e Scarello ha contribuito a costruire il suo modo di intendere tecnica, materia prima e gusto. È con questo bagaglio che Dallamano è tornato sul Garda, nel territorio da cui era partito.

L'obiettivo dichiarato è ambizioso: dimostrare che può esistere un'alta cucina profondamente bresciana, ma capace di parlare a tutti.

Lei ha lavorato con chef di valore, viaggiato e costruito la sua esperienza lontano da Brescia. Perché ha scelto di tornare proprio adesso sul Garda?

«La vera domanda è: perché no? Che fosse sul Garda o meno non era dirimente. Lo era che fosse Brescia. A 41 anni sono ormai vecchio per fare il cuoco... (sorride). Dopo aver lavorato con grandi chef e aver vissuto esperienze importanti, a un certo punto senti il bisogno di riprendere le radici, di tornare a chiederti dove sei cresciuto e che cosa ti ha formato. Mi sono domandato: perché nessuno fa una vera alta cucina bresciana? E, avendo ormai le competenze per farlo, mi sono detto: lo faccio io. Brescia se lo merita. Penso che i bresciani vogliano semplicemente mangiare bene, ma senza perdere il rapporto con la propria identità. E allora perché non provare a fare alta cucina bresciana? Cucina bresciana, ma gourmet.»

Quanto c'è di ciò da cui è partito e quanto, invece, di quello che ha imparato lontano da Brescia, nella cucina che sta costruendo oggi?

«Entrambe le cose. Porto a casa le mie radici, ma anche le tecniche e i gusti che ho sviluppato nel tempo, con influenze americane e asiatiche. Non voglio fare una cucina bresciana-giapponese: voglio inserire dei richiami. Se faccio un ragù di capretto, per esempio, devo rispettare la materia prima e i suoi tempi. Tutto nasce dalle tecniche, dalle esperienze e da quello che hai imparato.»

Che cosa le ha cambiato di più il mestiere?

«La cosa che mi ha cambiato di più è stata l'esperienza. Lo studio mi ha aiutato molto: continuare a studiare forma e, per me, è stato importantissimo. Il gusto si affina, cambia la percezione e cambia anche la parte umana. Oggi sei più uno psicologo polivalente: devi avere molte competenze trasversali.»

Brescia, dentro e fuori dal piatto

Quanto della cucina bresciana ha portato con sé nei luoghi in cui ha lavorato?

«Di sapori bresciani ce ne sono una valanga. Ovunque mi sia spostato ho sempre portato la mia brescianità, amalgamandola con il luogo in cui mi trovavo. A Venezia facevo una cucina bresciano-veneta, alle Maldive una cucina bresciano-asiatica. Tutti quei sapori di casa, quello che mi cucinava mia nonna, li metto sempre. Mi piace assaggiare tutto e mischiare tutto, scegliendo però gli elementi giusti. Prendiamo il curry di Goa: è più





dolce e mi ricorda un po' la grassetta. Se devo usarlo in un piatto, scelgo quello più tondo e avvolgente, perché si avvicina alla cucina bresciana, che è grassa e succulenta. Lo stesso vale per lo spinacino Malabar, che ricorda un po' le alghe e dà quella rotondità che cerco. Lo abbinio molto alla lumaca, che ha un sapore ferroso ma anche una componente grassa. La cosa bella è che chi mangia le mie lumache alla bresciana non percepisce necessariamente l'elemento etnico. Per me, comunque, la cucina non è un esame. Il mio obiettivo è che una persona entri nel ristorante stanca, magari dopo una giornata pesante, e ne esca felice. Non voglio mettere il cliente sotto esame per dimostrargli quanto sono bravo o per fargli capire a tutti i costi cosa c'è nel piatto. Voglio dargli una sensazione di piacere. Tutti i posti dai quali ho preso qualcosa sono quindi parte della mia cucina. E, alla fine, sono perfettamente bresciani.»

Le esperienze fuori dal territorio hanno cambiato il suo modo di guardare alla cucina bresciana?

«No, direi che l'hanno rafforzato. Se esci dalla provincia di Brescia e chiedi a qualcuno di citare un piatto bresciano, probabilmente ne conoscerà tre: lo spiedo, la polenta e osei e poco altro. Se mi dicono manzo all'olio, invece, già mi emozionano. La verità è che abbiamo una ricchezza enorme che non raccontiamo abbastanza. Abbiamo osterie fortissime e, se una tradizione è capace di sopravvivere attraverso le trattorie e le signore che arrivano a tavola con il pentolone, significa che quella tradizione è davvero importante. Ma è anche poco conosciuta. Prendiamo la frittura di latte: quella veneta o ligure è conosciuta, quella bresciana quasi per niente. Eppure è un dolce che io non toglierò mai dalla mia cucina. Va semplicemente raccontato e valorizzato».

Gli gnoc en cola non sono un'invenzione del ritorno a Brescia: Dallamano li aveva già portati a Venezia, dove la sua cucina ha conquistato la Stella Michelin.

Perché ha scelto proprio questa preparazione per raccontare la sua idea di cucina?

«Detta così sembra semplice, ma in realtà è un piatto molto complicato. È diventato uno dei miei piatti-firma perché spalanca le papille gustative ed è un piatto che ho rivisitato come piace a me. Soprattutto, lo realizzo con prodotti tutti locali, a eccezione del sale. Dalla farina 00 al polline di Salò, fino ai limoni del Garda: dentro c'è tutto il nostro territorio. È Brescia nella tradizione, ma anche nella volontà di raccontare la completezza del suo territorio».

A proposito di territorio...

Tornare a cucinare a Brescia significa anche assumersi una responsabilità diversa verso il territorio e chi lo produce. «Assolutamente sì. Altrimenti significa che stai sbagliando qualcosa», dice Dallamano.

Al Grand Hotel Fasano questa ricerca trova il suo spazio soprattutto all'Osteria Il Pescatore, il ristorante che sente più suo e dove può sperimentare con maggiore libertà la propria idea di cucina. Ma il legame con il territorio,





per lui, non si misura soltanto nei piatti. «Anche la clientela sta cambiando: all'inizio era quasi esclusivamente turistica, oggi quella locale è arrivata a circa il 30% e conto che durante l'inverno possa diventare prevalente» prosegue Dallamano.

La stessa attenzione arriva in cantina. Dallamano sta cercando di portare nei suoi percorsi una presenza più significativa dei vini bresciani: tra le esperienze c'è il Pusterla di Monte Rossa. E anche una tradizione come lo spiedo è diventata materia di ricerca, provata in abbinamento ai Rossi di Botticino.

Non si tratta, dunque, di aggiungere semplicemente un prodotto bresciano al piatto o al bicchiere, ma di capire come possa dialogare con la cucina che sta costruendo oggi.

Per entrare nella sua idea di cucina bresciana contemporanea, abbiamo scelto due piatti che la raccontano in modi diversi.

Il primo, *Caramelle all'erba di San Pietro e Bagòss*, affonda nelle radici della gastronomia bresciana: nel carattere deciso del formaggio valsabbino, nell'amaro balsamico dell'erba selvatica e nella ricchezza della tradizione locale della pasta ripiena. Il secondo, *Cavedano con yogurt di capra, curry di Goa e riduzione di barbabietola*, racconta invece il suo modo di far dialogare il territorio con le esperienze raccolte nei suoi viaggi.

«La prima ricetta sembra un piatto molto semplice, ma ci sono tanti piccoli trucchi per fare in modo che il Bagòss non risulti troppo pungente. Uso l'erba di San Pietro, molto amara e balsamica, che ne smorza l'intensità. È importante anche la pasta, fatta come si usa nella Bassa: sottilissima. Deve stare nell'acqua bollente al massimo un minuto e devi chiudere la caramella velocemente, come se il ripieno volesse scappare. Il secondo ha protagonista il cavedano, un pesce di lago profondamente legato al nostro territorio che quasi nessuno usa perché è pieno di lisce, ma è buonissimo. Quando ero a Venezia lo preparavo spesso, facendomi arrivare il pesce dal lago d'Iseo».

Quello che resta

Un principio che ha fatto suo e che oggi prova a riportare nella propria cucina?

«Un consiglio di Massimiliano Alajmo. Mi ha insegnato che una persona dovrebbe lasciare il ristorante sazia e appagata, ma non appesantita. Deve stare bene, senza che il cibo disturbi la notte e il sonno. E non è facile nella cucina bresciana. Bisogna trovare un equilibrio tra quello che siamo e quello che possiamo diventare.»

E il sogno nel cassetto?

«Ce l'ho, ma non lo dico. È qualcosa di molto forte, entro le mura bresciane. Sono scaramantico: se ne parlo, poi sfuma. Per ora preferisco tenermelo per me».



Caramelle d'erbe amare, crescione acquatico e Bagòss

Ristorante Il Pescatore, Grand Hotel Fasano, Chef Valerio Dallamano, Gardone Riviera (Bs)

Ingredienti per 4 persone

Pasta fresca: 100 g di farina 00 - 50 g di semola rimacinata - 6 g di olio EVO - 115 g di tuorlo - **Ripieno:** 50 g di biette verdi - 10 g di pangrattato - 10 g di burro - 6 g di Silter Dop stagionato 18 mesi - 2 g di salvia - 5 g di erba di San Pietro cotta - 15 g di cipolla dorata stufata - noce moscata q.b. - 1-2 g di sale - **Crema al Bagòss:** 35 g di Bagòss stagionato 12 mesi - 20 g di panna fresca - 10 g di latte - 4 g di zucchero - 2 g di sale - **Salsa al crescione:** 50 g di crescione d'acqua - 7 g di senape liscia - 20 g di acqua freddissima - succo di limone q.b. - sale e zucchero q.b. - 60 g di olio EVO

Preparazione

Per le caramelle e ripieno: cuocete le biette, strizzatele bene e unitele al pangrattato, al burro, al *Silter Dop*, alla salvia, all'erba di San Pietro, alla cipolla stufata, alla noce moscata e al sale. Tirate la pasta fresca molto sottile, distribuitevi il ripieno e formate le caramelle bresciane. **Per la crema al Bagòss:** riunite tutti gli ingredienti in un bagnomaria, fate sciogliere il formaggio e frullate con un *minipimer* fino a ottenere una fonduta liscia. **Per la salsa al crescione:** frullate nel *termomixer* tutti gli ingredienti tranne l'olio, quindi aggiungete quest'ultimo a filo e montate.

Cuocete le caramelle in acqua salata, scolate e ripassatele brevemente nel burro nocciola alla salvia. Disponete alla base del piatto la crema al *Bagòss*, adagiatevi le caramelle e completate con la salsa al crescione e le foglie di crescione o di rucola selvatica. Terminate con un giro di olio verde.



Abbinamento consigliato

Rosi de le Margherite

Franciacorta Docg Brut Rosé

Le Cantorie

Gussago (Bs)

www.lecantorie.com



Cavedano, barbabietola, yogurt di Bionda dell'Adamello al curry di Burma

Ristorante Il Pescatore, Grand Hotel Fasano, Chef Valerio Dallamano, Gardone Riviera (Bs)

Ingredienti per 4 persone

1 cavedano da circa 1,5 kg - 10 barbabietole - pane panko di mais q.b. - 500 g di yogurt di capra dell'Azienda Agricola Prestello - 2 g di curry di Burma - 4 g di limone pickle - acqua di rosa q.b. - aceto q.b. - alloro q.b. - olio EVO q.b. - spirulina blu q.b. - petali di rosa rossa q.b. - sale e zucchero q.b.

Preparazione

Pulite, sfilettate e spinare il cavedano, eliminate la pelle e ricavate quattro tranci da circa 160 g. Tamponateli nel pane *panko* di mais e cuoceteli a fuoco medio all'unilaterale, dalla parte del pane, con un peso sopra fino a renderli croccanti; se necessario, terminate in forno. Centrifugate 8 barbabietole crude, filtrate il succo e riducetelo con acqua di rosa fino a ottenere una glassa. Tagliate a spicchi le 2 barbabietole rimaste, sbollentatele in acqua, sale, aceto e alloro, quindi terminate in padella con olio EVO e deglassate con la riduzione.

Per la salsa, tostate il *curry* di Burma, trasferitelo nel *termomixer* con lo yogurt e gli altri ingredienti, frullate per 2 minuti e passate al colino fine. Spennellate il piatto con la spirulina blu, adagiatevi il cavedano, affiancate le barbabietole, guarnite con i petali di rosa. Servite versando la salsa allo yogurt davanti agli ospiti.



Abbinamento consigliato

Otten:6

Capriano del Colle DOC Bianco Supriore

Cantina San Michele

Capriano del Colle (Bs)

www.sanmichelevini.it

