

GENNAIO
2014
N. 447
F. 5,00



VOGUE

ITALIAN STYLE

LAPPO ELKANN



Gourmet

Il **MAIS** in tutte le sue declinazioni nei piatti classici ma decisamente innovativi di Giancarlo Morelli

Variazioni sulla polenta. Per una cucina di ricerca e tecnica che punta su prodotti di stagione e di alta qualità. Nel segno di una tradizione che risale al 1850

S

ono nato a Bergamo dove la polenta è un piatto tipico. Per questo in carta nel mio ristorante (il Pomiroeu di Seregno) il mais come ingrediente tradotto in polenta non manca mai, con le sue infinite declinazioni: dolce, salata, fritta, morbida o dura da tagliare col filo. La farina che compro proviene da un piccolo mulino che gira ancora con l'acqua del Brembo. Come unica eccezione uso l'ottima farina di Storo macinata a pietra per il **Raviolo di polenta con Branzi, coniglio e tartufo nero**, un piatto cromaticamente molto bello che ho reso più digeribile sostituendo parte di farina bianca del raviolo con quella di mais. È farcito con fonduta di Branzi, un formaggio d'alpeggio delle nostre valli, e abbinato al coniglio come vuole la tradizione bergamasca, scottato leggermente in burro e salvia e servito con tartufo grattugiato. Da una rivisitazione del tradizionale baccalà mantecato con la polenta è nato il **Baccalà nero, polenta, radicchio primitivo**: coloro il baccalà facendolo marinare nel nero di seppia sciolto in poco fumetto di pesce, poi lo cuocio per osmosi in olio evo che crea una

crosticina nera lasciandolo internamente bianco perla. Lo abbinio a cubi di polenta fritta e radicchio primitivo, il primo germoglio e la parte più tenera del radicchio trevisano tardo, cotto in sciroppo di zucchero e aceto di lamponi, che oltre a mantenerne vivo il colore gli dà dolcezza e acidità, creando un gioco di sapori in

THE CHEF Una stella Michelin.

Dal 2012 anche in Marocco con il Pomiroeu Marrakech

equilibrio nel piatto. Sono golosissimo di sbrisolona, mi piace proporla in mille modi e dico sempre che è il crumble degli umili perché viene fatta con lo stesso concetto di quello

americano ma usando il mais, che nell'immaginario collettivo faceva parte di una cucina povera. Così, la sbrisolona fatta con la farina gialla diventa un crumble nazionale. Per la **Sbrisolona, cialda di polenta fritta** stendo la polenta in uno strato sottilissimo su carta da forno: quando è asciutta la taglio a rombi, la frizzo e la cospargo di zucchero al velo. Diventa come una chiacchiera croccantissima che alterno a strati con sbrisolona sbriciolata e crema. **Giancarlo Morelli*** (a cura di Sandra Longinotti. Foto Gettyimages)

**Per Morelli è la tecnica abbinata all'ingrediente che fa la differenza di un cuoco. La grande ricerca sulla materia prima e l'attenzione ai metodi di cottura sono la base dei suoi piatti classici ma molto innovativi ad altissima digeribilità, che rispettano i sapori primari e in un'apparente semplicità mixano consistenze e cromatismi in perfetto equilibrio col gusto.*



Maurizio Maggi consiglia: WINE MATCH

"Raviolo di polenta con Branzi, coniglio e tartufo nero" con Stefano Amerighi Syrah di Cortona doc 2010 (www.stefanoamerighi.it) per la finezza della trama tannica e la sapidità.

"Baccalà nero, polenta, radicchio primitivo" con Az. Agr. Il Pendio La Beccaccia, Vino da Tavola Rosso 2008 (www.ilpendio.com) per la mineralità e i morbidi tannini.

"Sbrisolona, cialda di polenta fritta" con Forteto della Luja Loazzolo doc (fortetodellaluja.it) per la muffa nobile e l'equilibrio fra dolcezza e acidità.

Sommelier del Pomiroeu, consulente selezione vini all'Enoteca Colombo di Cesano Maderno, è ingegnere elettronico con un passato di progettista di impianti avionici su elicotteri per uso civile e militare destinati all'Esercito e alla Marina Militare Italiana, e a forze navali e terrestri di altri paesi Nato. S.L.

