

Un capolavoro...nel piatto e non solo

15 Dicembre 2020

Valentina Lasagni

Natale ormai è alle porte, e anche se non festeggeremo nella collettività usuale, ho comunque pensato di darvi qualche “dritta” per potervi coccolare durante pranzi e cene per le festività.

Ricordiamoci che mangiare bene e in modo piacevole deve essere una priorità anche se siamo da soli. Il pasto infatti non deve diventare mero momento di consumo, ma un’esperienza che coinvolge tantissimi sensi.

Gli spaghetti possono essere mangiati con maggior successo se li si aspira come un aspirapolvere.

(Sophia Loren)

Non del solo piatto vive lo chef

Quando siamo davanti ad un piatto, succedono tantissime cose. La nostra mente si accende stimolata dai colori e dalla composizione percepiti dal senso della vista, dai profumi assorbiti tramite l’olfatto, dalle superfici colte attraverso il tatto.

Lasciamo sempre un aspetto in disparte, che invece ha una forte influenza: il “luogo”.

Ciò che accade nello spazio circostante, intendendo suoni, luci, location, va ad influenzare il nostro “vivere il piatto” a tal punto, che ne è nata una specifica materia di studio.

Dal ristorante Under di Snohetta al ibizenca di Paco Roncero, all’Ultraviolet di Paul Pairet a Shangai, sino all’Alchemist di Copenhagen, i ristoranti di tutto il mondo si sono rivoluzionati con grandi investimenti per far sì che il cliente possa immergersi completamente in un’esperienza non solo gastronomica, ma che coinvolga tutti i sensi, attraverso anche la sapiente gestione dell’ambiente circostante.

L’Alchemist nasce all’interno del Royal Danish Theatre ed è pensato come un globo, un emisfero che accoglie e trascende i visitatori in un’esperienza unica.

Con l’aiuto del light designer italiano Enzo Catellani e altre maestranze note al mondo degli “interior”, il locale accoglie 40 coperti e 30 cuochi per un’esperienza di 4 ore, in cinque atti (e 50 assaggi).

L’approccio “olistico” all’esperienza gastronomica, che non a caso è paragonata a un esercizio alchemico (vedi il nome), accompagna in varie stanze l’ospite, variando piatti, assaggi, materiali, sedute e scenografie, nonché colori.

*Il colore è un mezzo di esercitare sull'anima un'influenza diretta.
Il colore è un tasto, l'occhio il martelletto che lo colpisce, l'anima
lo strumento dalle mille corde.*

(Kandinsky)

Il bouquet di percezioni, dal tatto all'olfatto, alla vista ecc coinvolge il cliente e gli permette di vivere l'esperienza gastronomica in modo profondo e... oserei dire... quasi mistico.

Se questo vi sembra eccessivo, spostiamoci a circa 7000km di distanza a Chicago. Grant Achatz nel suo Alinea, gioca nell'inganno visivo e nel falsare la percezione. Torniamo tutti bambini nel trovarci di fronte un alimento che iconicamente ci riporta ad un alimento, ma attraverso il gusto riconosciamo poi che quel cibo non è.

In questo piatto, Achatz, ci dimostra quanto la percezione di una portata possa essere inaspettata e amplificata. Il piatto in sè è adagiato e servito ai commensali su di un cuscino che contiene una camera d'aria forata che fa fuoriuscire essenza di noce moscata.

Chiudete dunque gli occhi e immaginatevi di gustare un ottima ricetta, immersi nell'aroma che circonda il piatto.

Questo è far sussultare i nostri centri nervosi per il piacere, attivare le luci nel nostro cervello e stimolare ogni senso.

Come stupire

Potremmo parlare di tantissimi altri chef e designer che hanno collaborato per esaltare l'esperienza "food", ma teniamoci queste altre "stelle" per i prossimi articoli.

Ora è il momento di dedicarmi a voi e a qualche piccolo e veloce consiglio. Certo non possiamo pensare di imitare queste icone, ma possiamo trarne spunto e sicuramente studiare, capendo, il perchè delle loro scelte. Ferran Adrià nel decalogo "*Síntesis de nueva cocina*", affermava "*la cucina è un linguaggio mediante il quale si può esprimere armonia, creatività, felicità, bellezza, poesia, complessità magia, humor, provocazione*". Da qui i suoi discendenti o meglio definiti designer del cibo (Massimiliano Alajmo, Jaua Mari Arzan, Massimo Bottura, Alex Atala, Dan Barber, Heston Blumenthal), hanno dato vita ad un nuovo mood che rientra nella categoria dell'estetica del cibo.

Anche voi nel vostro piccolo potete cimentarvi, per non lasciare prendere il sopravvento alla pigrizia.

IL PIATTO: scegliere il piatto è fondamentale. Non è necessario per forza un piatto neutro e bianco o dalle forme di ultima tendenza. L'importante è che accompagni visivamente le vostre ricette e che le vada ad esaltare. Non scegliete piatti eccessivamente colorati e valutate che colore avrà la vostra pietanza. Giocate su contrasti e minimalismo.

STRUMENTI: non vi servono grandi cose, ma coppapasta, pinze, una spatola e un biberon sicuramente possono farvi comodo. Ricordate inoltre la pulizia. Lavorare in un ambiente pulito ed in ordine è la regola FONDAMENTALE.

COME PREPARARE: fate un elenco degli ingredienti, capite quali vanno cucinati prima e disponete il tutto in modo ordinato in contenitori, pronti poi per essere utilizzati.

VERDURE: mai cotte troppo e se volete mantenere il colore tenete a portata di mano una ciotola con acqua e ghiaccio dove potete immergerle subito dopo aver terminato la cottura.

DECORAZIONI: potete decorare con salse in vari modi ma senza mai eccedere. Riempite il cucchiaino sino a metà di salsa, appoggiate la punta sul piatto, attendete che la salsa scenda e poi con delicatezza e decisione spostate il cucchiaino all'indietro così da creare una goccia. Le salse possono essere anche usate per creare drops (ovvero gocce) attraverso il biberon o fatte "esplodere" mettendone un po' sul piatto e poi scagliandovi il cucchiaino sopra facendo così schizzi che ricordano un quadro.

Immaginate sempre il piatto nella vostra mente e guardate su libri oppure on line ciò che vi piace e....sperimentate con leggerezza.

Due idee per voi

Come dicevamo all'inizio, ho pensato di regalarvi un paio di idee per queste festività.

La prima è una piccola zuppa di mandorle, porri, cipolle e limone molto delicata e semplice da realizzare.

La seconda è una mazzancolle con verdure riutilizzando parte della zuppa.

La zuppa è semplice, una cipolla bianca, mandorle (una manciata), un porro (solo la parte bianca) e la scorza di un limone. Dopo aver fatto appassire le cipolle sul fuoco con un filo di olio, aggiungete il resto degli ingredienti e coprite con acqua. Fate bollire 3 minuti e passate tutto con un frullatore.(per 3 persone)

In questo primo piatto i puntini sono realizzati con un estratto di prezzemolo. (potete anche frullare del prezzemolo appena scottato in acqua e poi filtrarlo).

Accanto vi è una fetta di sedano rapa precedentemente marinata in aceto di mele e miele di castagno.

Il gioco è la disposizione. Pulita, insolita e... almeno per me... divertente.

In questo secondo piatto, ho cotto le mazzancolle, fatto un purea di barbabietola rossa e patata per usarlo come base della composizione (ho disegnato una mezzaluna chiusa sul piatto con una sac a poche (le trovate anche usa e getta al supermercato) e poi l'ho riempita con la zuppa rimasta. Attorno ho adagiato le verdure cotte in precedenza, la barbabietola marinata e il crostaceo.

Spero che questa piccolo pensiero natalizio vi possa far piacere.

Se volete proprio completare l'opera, scegliete una musica adatta alla serata, casomai solo strumentale.

Non accendete candele profumate, piuttosto giocate con luci e intensità.

Mi raccomando...non pensate che una cosa sia troppo difficile, provateci, fatela modo vostro e divertitevi.

TAG: *estetica del food, cibo, Natale*

Avvertenza

La pubblicazione di contributi, approfondimenti, articoli e in genere di tutte le opere dottrinarie e di commento (ivi comprese le news) presenti su Filodiritto è stata concessa (e richiesta) dai rispettivi autori, titolari di tutti i diritti morali e patrimoniali ai sensi della legge sul diritto d'autore e sui diritti connessi (Legge 633/1941). La riproduzione ed ogni altra forma di diffusione al pubblico delle predette opere (anche in parte), in difetto di autorizzazione dell'autore, è punita a norma degli articoli 171, 171-bis, 171-ter, 174-bis e 174-ter della menzionata Legge 633/1941. È consentito scaricare, prendere visione, estrarre

copia o stampare i documenti pubblicati su Filodiritto nella sezione Dottrina per ragioni esclusivamente personali, a scopo informativo-culturale e non commerciale, esclusa ogni modifica o alterazione. Sono parimenti consentite le citazioni a titolo di cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dal nome dell'autore dell'articolo e dall'indicazione della fonte, ad esempio: Luca Martini, La discrezionalità del sanitario nella qualificazione di reato perseguibile d'ufficio ai fini dell'obbligo di referto ex. art 365 cod. pen., in "Filodiritto" (<https://www.filodiritto.com>), con relativo collegamento ipertestuale. Se l'autore non è altrimenti indicato i diritti sono di Inforomatica S.r.l. e la riproduzione è vietata senza il consenso esplicito della stessa. È sempre gradita la comunicazione del testo, telematico o cartaceo, ove è avvenuta la citazione.