

Ecco i panini

AL FORUM DELLA RISTORAZIONE CHE SI È TENUTO A RIVA DEL GARDA IN OCCASIONE DELLA FIERA EXPORIVAHOTEL, GLI CHEF ANDREA BERTON, LEANDRO LUPPI E MATTEO PISCIOTTA HANNO INTERPRETATO LE CLASSICHE PREPARAZIONI DA BAR CON UN'OTTICA INNOVATIVA, FRUTTO DELLA LORO ESPERIENZA LAVORATIVA. NASCONO COSÌ LE PROPOSTE D'AUTORE, COME LA BAGUETTE CON CAPPESANTE, TARTUFO NERO E PROSCIUTTO CRUDO.

di Maria Martinelli



griffati





Bar e alta ristorazione, matrimonio possibile? Era questa la domanda che ha animato il tradizionale Forum della ristorazione di Riva del Garda, giunto ormai all'ottava edizione, organizzato da ExpoRivaHotel e da HO.RE.CA. Magazine. Il forum, moderato dal nostro direttore, Davide Di Corato, ha visto la partecipazione degli chef Andrea Berton, del ristorante Trussardi alla Scala di Milano, Leandro Luppi, della Vecchia Malcesine di Malcesine (Vr), e Matteo Pisciotta dell'Osteria del Sass di Besozzo (Va). Il tema ha voluto fotografare una realtà che sta prendendo sempre più piede. Se fino a qualche anno fa il

mondo del bar era in mano ai baristi e ai barman, che nel corso del tempo avevano trasformato i loro

locali anche in trattorie veloci per il mezzogiorno, dando vita ai famosi piattini del mezzogiorno, sottraendo così qualche punto di quota di mercato alla ristorazione classica e tradizionale, oggi la situazione vede protagonisti gli chef, che stanno invadendo, con gran successo, il mondo del bar. A Milano per esempio, come anche in molte città europee, grandi e celebrati cuochi hanno affiancato al ristorante classico il bar con le tipiche proposte, ovviamente interpretate e presentate con un occhio e una filosofia differente. Chiari esempi a Milano sono il bar del ristorante



Sopra, Andrea Berton. In alto a destra, il panino con le cappellette. In basso a destra, la sala affollata. Nelle pagine precedenti, i finger food di Matteo Pisciotta.



Trussardi alla Scala, il Comis Café, il Marchesino e il Savini, tanto per citarne qualcuno. Bar che hanno immediatamente riscosso l'interesse del consumatore, sempre più attento alla qualità del pasto del mezzogiorno e disposto a spendere qualche euro in più per assaggiare qualcosa di differente dal solito panino scaldato al tostapane e farcito, sovente, senza alcuna logica gastronomica. Esempio lampante è panino al prosciutto crudo con insalata e maionese, il tutto tostato per bene. Gli chef ospiti del Forum della ristorazione di ExpoRivaHotel hanno così raccontato le loro esperienze e come intendono la



Al centro,
i tre protagonisti
del Forum della
ristorazione:
da destra,
Pisciotta, Berton
e Luppi.





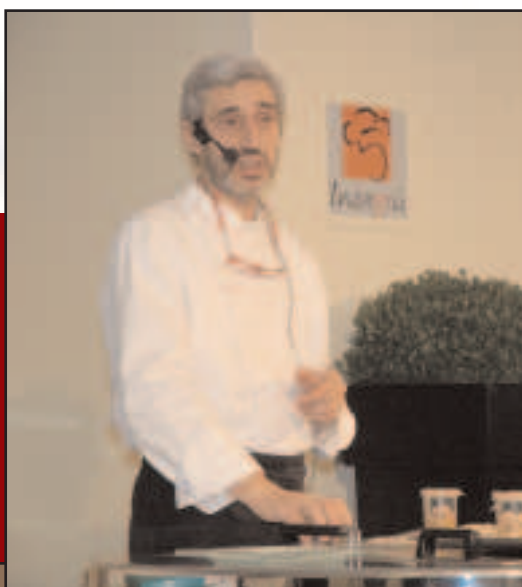
proposta gastronomica del bar. Alcuni sono partiti dalla reinterpretazione di alcuni piatti storici, rivisitati e riproposti secondo le esigenze del bar, altri hanno creato appositamente dei panini basandosi sulle ricette della tradizione italiana.

Andrea Berton, per esempio, ha proposto due particolari panini che uniscono il sapore di terra e di mare. Il primo è una mezza baguette di pane integrale appena tostata e con sopra capperante crude scaloppate alternate a fettine di tartufo nero e prosciutto

croccante. La seconda proposta è un panino ai cereali sul quale è adagiata una millefoglie di peperoni, alici marinate e burro all'olio. Leandro Luppi, invece, ha presentato due preparazioni a base di pesce: una pizza di riso con sarde di lago, dove il riso frullato è servito come base per la pizza; e il tonno del Lago di Garda con misticanza e "ovi duri". Il tonno del Garda non è ovviamente il celebre pesce di mare, ma una sua "versione" di acqua dolce: la carpa. Quest'ultima è trattata alla stessa stregua di un tonno sott'olio, condita con insalata e uova sode.

Matteo Pisciotta, invece, ha suggerito cinque finger food che insieme possono dare vita a un piatto unico: la cappasanta puttanesca, il pane e baccalà, il pacchero alla milanese, la crème brulée alla zucca e la pappa al pomodoro con cozze al lardo.

A destra, Leandro Luppi presenta la sua insalata con il tonno del Lago di Garda e uova sode.



PREMIATO BERTON

Nel corso del Forum, il direttore responsabile di HO.RE.CA. Magazine ha consegnato allo chef Andrea Berton il premio "Il piatto dell'anno del direttore".



Le proposte degli chef hanno particolarmente colpito il numeroso pubblico che ha seguito il Forum della ristorazione, fornendo così spunti e suggerimenti ai professionisti che hanno osservato con partecipazione e interesse tutte le fasi delle preparazioni, e toccato - è proprio il caso di dirlo - con palato i panini d'autore.