

MILANO: ANDREA BERTON, I VIAGGI, I RISTORANTI, IL BRODO, UNA RICETTA SORPRESA E L'UOVO AFFOGATO CHE "LO FA MEGLIO MIA MOGLIE..."

1. -di Cesare Zucca-

Inarrestabile. Due stelle Michelin, una al **Berton Milano**, una al **Berton Lago di Como** e i due **DRY Milano** per un'accoppiata insolita: pizze & cocktail.

Due maestri eccellenti, Marchesi e Ducasse. Cosa hanno significato per lei?

Con Marchesi sono entrato nel mondo cucina ed è lui che mi ha fatto capire l'importanza del percorso che stavo per intraprendere. Ducasse è stata l'ispirazione, ne condividevo lo stile e il suo modo di interpretare la professione e l'evoluzione a imprenditore e manager.



©Fondazione Gualtiero Marchesi

©Alain Ducasse

Svoltiano sul 'Ristorante degli Chef', il recente TV talent in cui lei è stato giudice.

Un'indagine tra i giovani afferma che 50% sognano di diventare chef televisivo.

Cosa ne pensa?

Prima della TV è necessaria un'intensa esperienza in ristorante. Solo impegno, serietà e studio potranno arrivare a grandi risultati.

Cosa ne pensa di certi scontri televisivi tra chef?

Se costruttivi e tollerabili, ben vengano, L'importante è sapersi mettere in discussione.

Quasi sempre lo chef TV è arrabbiatissimo. Io in cucina sono serio e esigente, ovvio che lo sia anche in TV.

Dove le piace passare il weekend?

In luoghi dove si possano scoprire delle realtà sconosciute e dove possa arricchirmi professionalmente. Tra le città, direi New York e Londra, tutte e due pullulano di ristoranti interessanti.



Foto©Cesare Zucca

Cucine internazionali: quale paese le piacerebbe visitare?

Istanbul, la Turchia e poi il Perù, un paese dalla cultura gastronomica molto evoluta e in grande movimento.

Qual è stato il suo viaggio preferito?

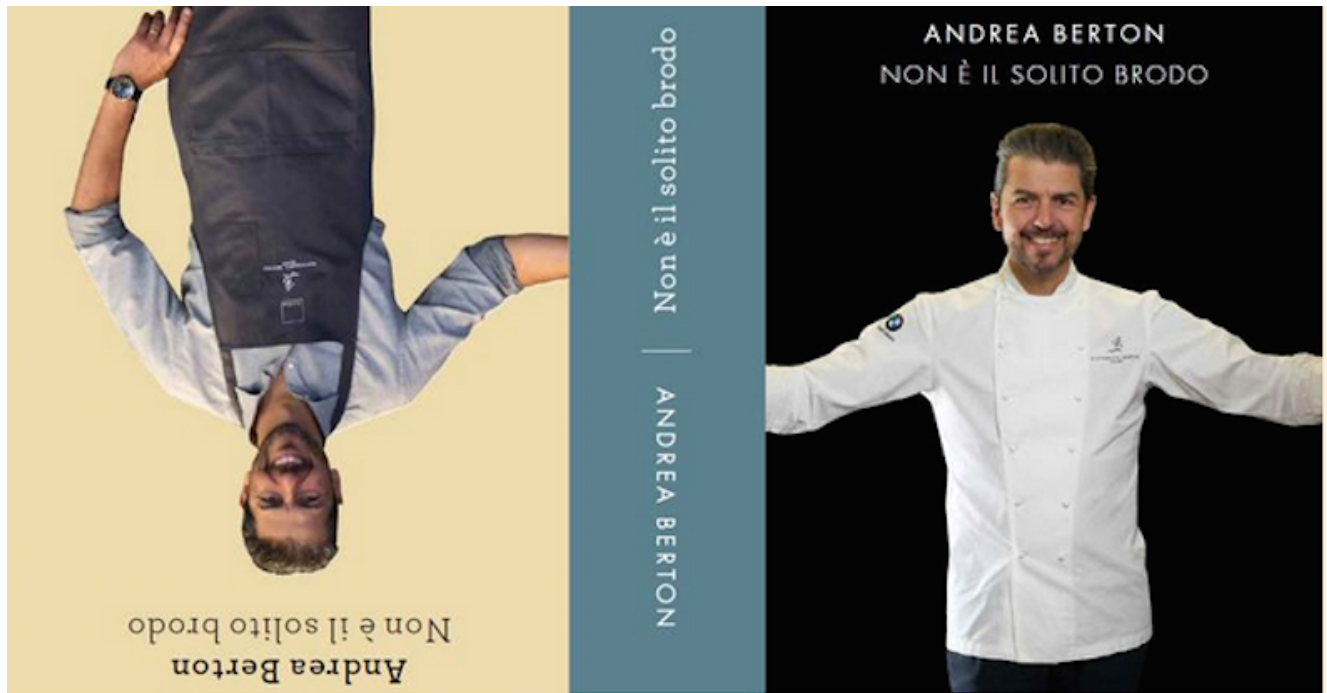
In Giappone, per lavoro e piacere. Dal punto di vista gastronomico mi hanno colpito Osaka e Tokyo, due capitali del food. Sono affascinato dalla loro tradizione culinaria, del grande rispetto e valorizzazione dei loro piatti, del cibo tradizionale e innovativo e della grande attenzione al prodotto. Non a caso il mio menù è un tributo al brodo, alle sue qualità aromatizzanti in combinazione a carne, pasta, pesce proprio come accade nella cucina orientale che considero un' identità ben amalgamabile allo stile della cucina italiana.



Foto©Marco Scarpa

A proposito di brodo, mi parla del suo ultimo libro?

Si intitola '**Non è il solito brodo**'. E' un libro che interpreta la mia cucina in due angolazioni diverse: da un lato i racconti delle mie ricette pensate e realizzate nei miei ristoranti, dall'altro, letteralmente capovolte, le stesse ricette in 'versione casa' alla portata di tutti gli appassionati.



Qual è invece il 'solito brodo'?

La mancanza di originalità.

Cosa c'è sempre nel suo frigo di casa?

Qualche ingrediente per uno snack, prosciutto cotto alla brace, dello yogurt, dell'ottimo grana padano. Bottiglie di Ferrari, Ca' del Bosco e champagne sono sempre presenti .

Un cibo che non troveremo mai?

Prodotti in scatola.

C'è un cibo che ama solo se cucinato da un altro?

(sorride) L'uovo affogato di mia moglie... ineguagliabile!



Foto©Marco Scarpa

La sua ricetta 'risotto alla pizzaiola'. Perché ha scelto questo piatto?

È un piatto che rispecchia l'Italia, una fusione tra nord e sud, dove il riso incontra i tipici ingredienti della pizza. Sì, un risotto che sembra una pizza!

RISOTTO

ALLA

PIZZAIOLA



Foto©Marco Scarpa

Ingredienti e preparazione

Per 4 persone

Per l'acqua di mozzarella

500 gr di mozzarella di bufala

Tagliare a pezzi la mozzarella, metterla in un contenitore con il suo siero e schiacciare bene tra le mani. Lasciare riposare per 3 ore a temperatura ambiente. Scolare e recuperare l'acqua di governo.

Per i cubi di mozzarella

2 mozzarelle di bufala da 250 gr ciascuna

Tagliare a cubi regolari le mozzarelle della dimensione di 1,5 cm. Riporre in un piatto su carta assorbente.

Per il pomodoro

1kg di pomodori datterino

100 gr di olio extravergine

2 gr di sale

Pepe

Lavare i pomodorini e tagliarli. Versarli in un frullatore con gli altri ingredienti, frullare bene e riporre in un contenitore.

Per i capperi fritti

50 gr di capperi dissalati

$\frac{1}{2}$ l di olio di semi di arachidi

Portare l'olio di arachidi alla temperatura di 150° in una casseruola e versare i capperi. Friggere per 2 minuti circa e appoggiare su carta assorbente

Per il risotto

320 gr di riso Carnaroli

$\frac{1}{2}$ l di brodo vegetale

$\frac{1}{2}$ l di acqua di governo della mozzarella

100 gr di olio extravergine di oliva

20 gr di Grana Padano

Sale

Preparare il risotto, facendo prima tostare il riso con un filo di olio extravergine di oliva continuare la cottura con il brodo vegetale e l'acqua della mozzarella.

Dopo 15 minuti, togliere dal fuoco e far riposare 2 minuti coperto.

Mantecare con olio extravergine, poco Grana Padano e salsa di pomodoro.

Correggere di sale e pepe.

Per le olive taggiasche

200gr di olive taggiasche

Tagliare le olive in 4 parti eliminando il nocciolo interno.

Riporre in un contenitore.

Altri ingredienti

16 capperi sott'olio

16 foglie di basilico piccole

20 gr di basilico secco

Per l'impiattamento

Stendere il riso su di un piatto.

Appoggiare sopra le olive tagliate, i capperi fritti, i cubetti di mozzarella, il basilico e i capperi sott'olio.

Terminare con una spolverata di origano secco

INFO

Berton, Milano

Via Mike Bongiorno 13, Milano

Berton, Lago di Como

Via Torrazza, 10, Torno (Como)

<https://www.ristoranteberton.com/>

Dry Milano

Viale Vittorio Veneto 28, Milano

Via Solferino 33, Milano

<http://drymilano.it/>