

ISA MAZZOCCHI : E' LEI "LA MIGLIOR CHEF 2021"! Intervista esclusiva: la sua storia e la sua ricetta top

(Recipe in italian and english) –

Isa Mazzocchi, chef stellata del ristorante **La Palta** a Bilegno (Piacenza) è stata insignita del Premio Michelin Chef Donna 2021 by Veuve Clicquot. L'abbiamo incontrata per un' intervista gioiosa, sincera e piena di sorrisi... proprio come lei.

Miglior Chef Donna 2021... Congratulazioni !

Grazie! Siamo tutti molto felici, davvero una grande sorpresa... Ho detto siamo perché il team della Palta è una famiglia. Oltre a me , Roberto e Monica sono le colonne portanti del ristorante.



“A family affair” : Isa, Roberto e Monica Mazzocchi al timone de La Palta

Dove ama trascorrere un weekend libero?

I nostri weekend sono solitamente a inizio settimana e avvengono principalmente in estate quando i miei ragazzi hanno finito la scuola. Piacenza è contornata da quattro valli, tutte preziose per il nostro territorio. La **Val Tidone** è selvaggia e piena di sorprese meravigliose. Molte persone si sono innamorate di questo territorio e hanno deciso di fermarsi qui, coltivando e regalandoci le loro competenze in questa valle dal grande sviluppo umano



Che auto guida?

Beh, guidare non è il mio forte... per il mio compleanno, mio marito mi ha regalato una 500 decappottabile. Mi fa sentire a mio agio, è piccola e facile da parcheggiare. Per i viaggi di famiglia. usiamo una Volvo e puntiamo verso il Sud: Sicilia, Calabria, Puglia.

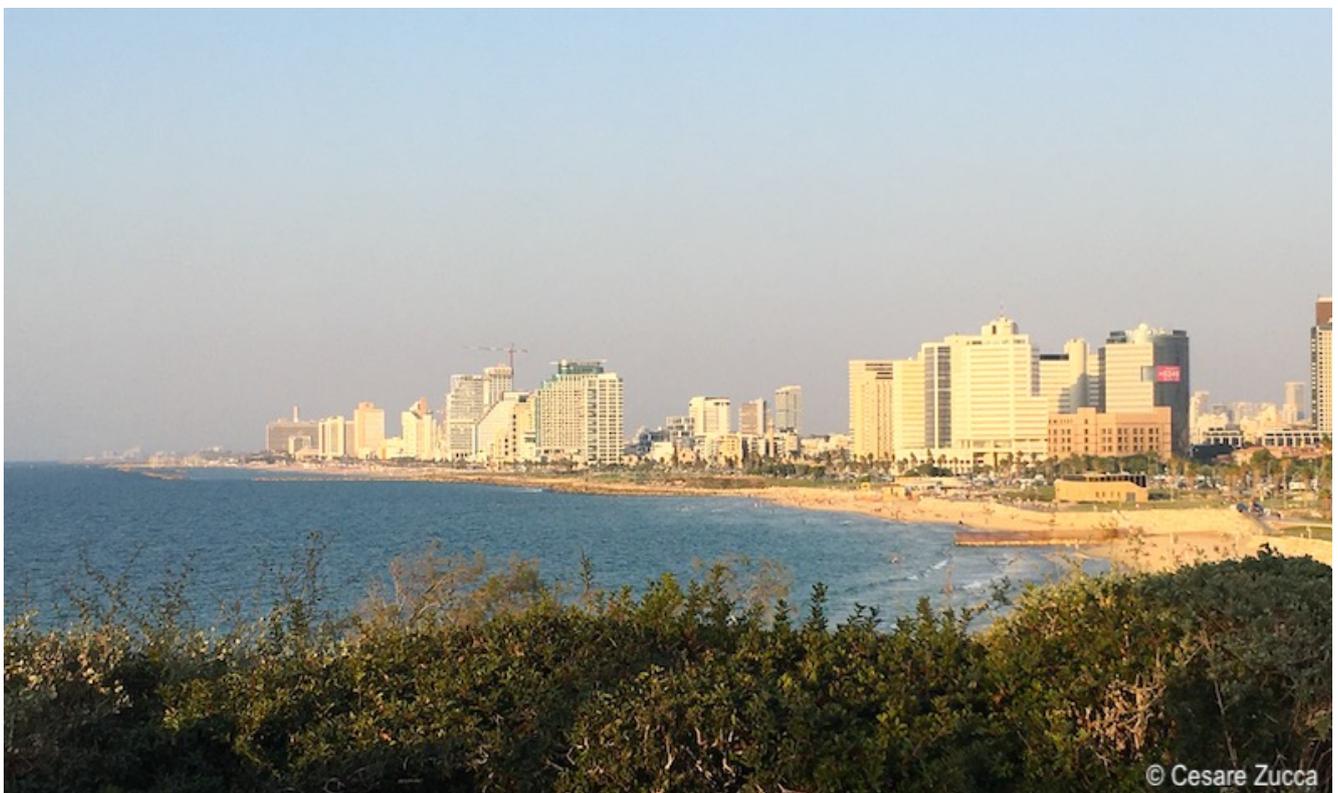
Siamo anche piuttosto vicini alla Liguria, altra meta di fine settimana, specialmente le **Cinque Terre**, un luogo di vera poesia.



Cinque Terre: Il cammino per Corniglia

Un viaggio che ha amato?

Quattro anni fa a **Tel Aviv**, città piena di energia, felicità e in potente in evoluzione e nello stesso tempo fortemente legata ai propri valori e tradizioni.



Tel Aviv

Un ricordo culinario in particolare?

Sempre a Tel Aviv: gli affollatissimi mercati, un vero trionfo di colori e profumi. Qui abbiamo trovato ristorantini veri e economici con una cucina tradizionale dai sapori decisi.



Il colorato (e simpaticamente caotico) mercato Carmel a Tel Aviv

Ci racconta il suo ristorante “La Palta”?

Il nome deriva dal momento dell'appalto, cioè quando ai negozi veniva assegnata la licenza di vendita e di commercio. E' un locale nato da tre generazioni, proprio a Bilegno, dove sorgeva la vecchia osteria dei bisnonni , un un vero e proprio emporio, aveva perfino la tabaccheria.



La Palta e i suoi verdi dintorni

La cucina è quella del territorio, magari servita in una veste

nuova , come il piatto che sposa tre paste tipiche di Piacenza: il *tortello* con chiusura a treccia, la ricchezza del ripieno degli *anolini*, il tutto racchiuso dall'impasto dei tipici *pisarei*.

Il suo primo ricordo in cucina?

Sono nata in un'osteria...Ero curiosissima, fin da piccola, dei segreti della cucina delle mie terre .

Il primo ricordo: Le mani di mamma che con grande maestria stendevano la pasta.



Il verde dehors della Palta e i pisarei di Isa

C'è un piatto che ama mangiare solo se cucinato da un' altra Chef ?

Che domanda bizzarra... beh mi lascio andare e cerco di trovare un piatto top, cucinato da una mia collega anche se anche se questa parola non mi piace moltissimo, chiamiamola "ristoratrice"...

Ma certo! i *pisarei e fasò*, una specialità tipica piacentina cucinata alla perfezione dalla Signora Danila, nel suo ristorante di Corano. E' un piatto a base di gnocchetti di farina accompagnati da un sostanzioso sugo di pomodoro e fagioli insaporiti al lardo. Insuperabile! (sorride) Nessuna

invidia... solo ammirazione!



Se lei dovesse rinascere come un piatto del suo menu... sarebbe?

Forse un dolce nato da pochi giorni e ispirato al *Ritratto di Signora* di Klimt, ritrovato dopo essere stato rubato ben 27 anni fa e ora in mostra alla Galleria d'Arte Moderna Ricci Oddi di Piacenza.

E' un dessert con diverse tipologie di cioccolato aromatizzato da diversi profumi e guarnito con un' esplosione colorata di erbe selvatiche, petali di fiori e gelatine.



La "Signora" è servita! Il celebre ritratto di Klimt è l'ispirazione per il dessert firmato Mazzocchi

Veniamo alla sua ricetta, che piatto ha scelto?

Un piatto forte del mio menu: *"uovo in camicia su crema di ricotta, storione marinato e caviale"* Lo amo perché racchiude sapori e ingredienti della mia terra e della campagna che si affaccia sul fiume.

Un vino da accoppiare?

Ho scelto **Agno** della Vinicola **La Stoppa**, un'azienda antica fondata più di cento anni fa. E' una Malvasia di Candia Aromatica, che al naso è molto profumata e aromatica. Si sposa bene con l'uovo perché l'uva viene macerata e rilascia dei tannini, che nonostante si tratti di un vino bianco, puliscono la grassezza e l'untuosità dell'uovo.



L'antica vinicola La Stoppa si trova in Emilia Romagna, in Val Trebbiola, non lontano dal fiume Trebbia, in provincia di Piacenza.

Ecco la ricetta di Isa Mazzocchi

UOVO IN CAMICIA SU CREMA DI RICOTTA, STORIONE MARINATO E CAVIALE

Ingredienti per 4 persone



L'uovo di Ida Mazzocchi

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 150 g di storione marinato in sale e zucchero
- 200 g di ricotta
- 20 g di caviale di storione
- 20 g di uova di salmone
- 50 g di panna
- stecca di vaniglia
- sale
- pepe
- olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di aceto

Preparazione

Mettere a bollire l'acqua salata con l'aceto, tuffare l'uovo e cuocere per pochi minuti; il tuorlo deve risultare ancora crudo.

Montare la ricotta fino a raggiungere i 60°C, unire la panna liquida, aggiustare di sale ed olio. Tenere in caldo.

Affettare lo storione a fette sottili e condire con olio alla

vaniglia.

Servire in piatti individuali mettendo al centro la crema di ricotta, lo storione affettato ed appoggiarvi l'uovo in camicia.

Condire con scaglie di sale, pepe ed olio; finire con le uova di pesce.



Il piatto di Isa

INFO

La Palta loc. Bilegno, 67 Borgonovo Val Tidone (Piacenza)

Vini La Stoppa

Curious about Isa's recipe? for the english version, just turn the page

Click Next>



Isa Mazzocchi

Isa, let's talk about your recipe: which dish did you choose?

A highlight of my menu: *"poached egg on ricotta cream, marinated sturgeon and caviar"* I love it because it contains flavors and ingredients from my land and the countryside overlooking the river.

A wine to pair?

I chose **Agno** from **Vinicola La Stoppa**, an ancient company founded over a hundred years ago. It is an Aromatic Malvasia di Candia, which is very fragrant and aromatic on the nose. It goes well with the egg because the grapes are macerated and release tannins, which despite being a white wine, clean the greasiness and greasiness of the egg.



Ageno / La Stoppa, The ancient winery is located in Emilia Romagna, in Val Trebbiola, not far from the Trebbia river, in the province of Piacenza

EGG IN SHIRT ON RICOTTA CREAM, MARINATED STURGEON AND CAVIAR



L'uovo di Ida Mazzocchi

Ingredients for 4 people

– 4 eggs – 150 g of sturgeon marinated in salt and sugar – 200 g of cottage cheese – 20 g of sturgeon caviar – 20 g of salmon roe – 50 g of cream – vanilla pod – salt – pepper – extra virgin olive oil – 1 tablespoon of vinegar

Preparation

Boil the salted water with the vinegar, dip the egg in and cook for a few minutes; the yolk must still be raw. Whip the ricotta until it reaches 60 ° C, add the liquid cream, season with salt and oil. Keep warm. Slice the sturgeon into thin slices and season with vanilla oil. Serve on individual plates, placing the ricotta cream in the center, the sliced sturgeon and place the poached egg on top. Season with flakes of salt, pepper and oil; finish with the fish roe.

INFO

La Palta Borgonovo Val Tidone (Piacenza)

Wines La Stoppa