

Matias Perdomo: la stella di Contraste torna a brillare e il viaggio ricomincia...

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Milano. **Contraste**, definito dalla stella Michelin *‘una cucina cerebrale che tende a sollecitare l’interesse per la portata successiva con idee sempre originali’* riapre!

Al timone ritroviamo **Matias Perdomo**, uruguaiano di nascita e da oltre 20 anni italiano d’adozione. Le sue creazioni citano i sapori della tradizione reinterpretati nelle forme e nell’aspetto, a volte anche in **contrasto**, ma sempre pronti a stupire l’ospite e a farlo viaggiare.

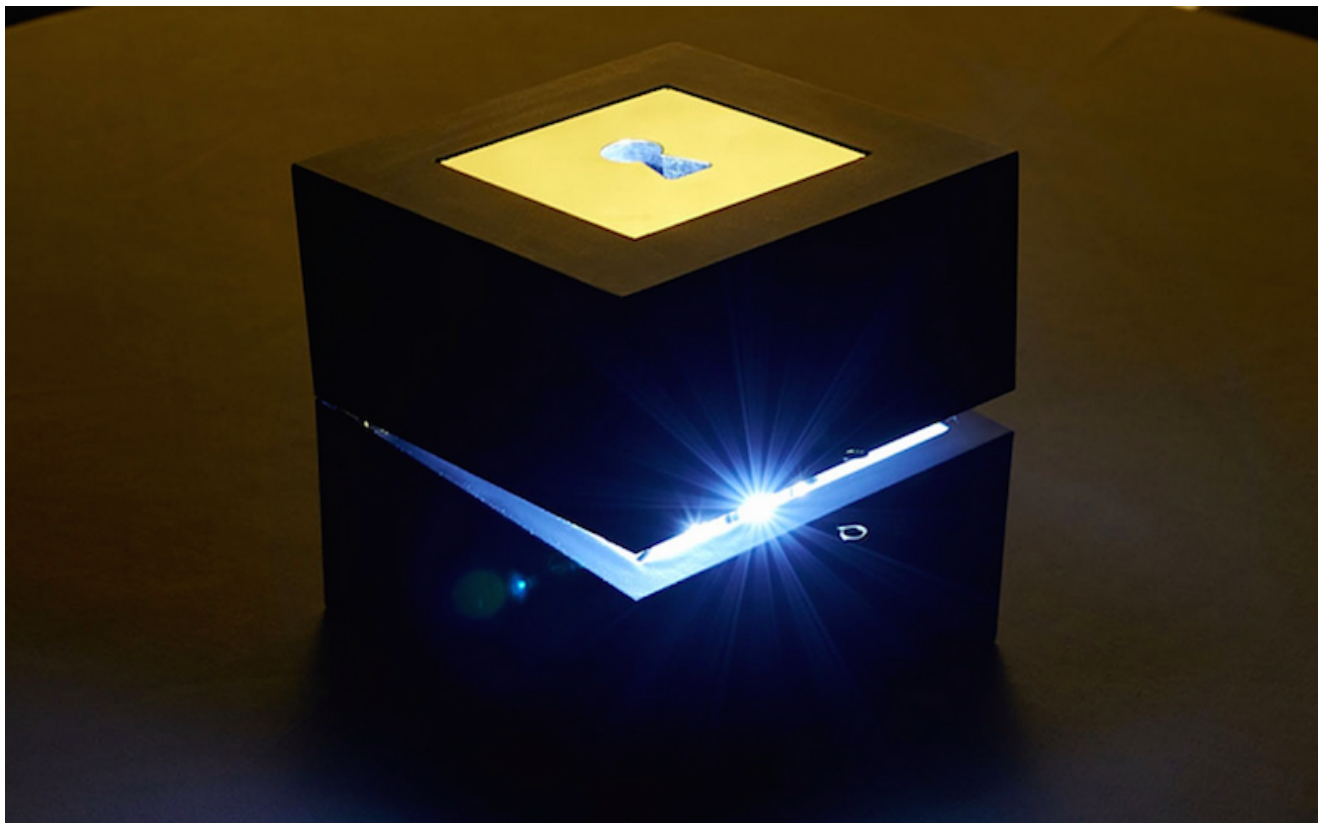
Dal 1 Giugno la magia e i contrasti di Contraste torneranno a incantare.

Potremo nuovamente suonare quel campanello, aprire quella porta di ferro, attraversare quel piccolo giardino ed entrare nei saloni di un'antica villa protetta dai rumori della città. In questo spazio bianco ci sarà un tavolo bianco ad aspettarvi.



Tante sorprese

Dai menu curiosamente incastonati in uno specchio, ai *magic box* da aprire con una minuscola chiave per scoprire gli amuse bouche. Come per Alice nel paese delle meraviglie, lo scrigno si apre e rivela tanti gioielli: un vassoio in vetro che sorregge una *sarda in saor*, tipica ricetta veneta, un'ipnotizzante 'fragola' che ...fragola non è, bensì un peperone ripieno di *tartare* di fassona e vitello tornato, quasi un omaggio al Piemonte.



Le sorprese continuano:

una crème brûlée di fichi e fois gras e una biricchina cipollina di zucchero farcita di cipolla di Tropea, formaggio di capra e marmellata. Non poteva mancare un tocco sudamericano: polpo, patate e prezzemolo...il viaggio continua.



Da *sashimi* e una rosa di scampi, una tartare di seppia e *chorizo* a un'*empanda* di tonno e pane croccante, alla *pop art* di un mini mosaico di ricciola, zenzero, riso e wasabi per poi

tornare in Italia con una 'esplosiva' pallina che nasconde la carbonara e che ti esplode in bocca.



Si celebra anche un inaspettato matrimonio dove la cozza impepata sposa il tradizionale cacio e pepe. Ogni piatto è un cortometraggio...

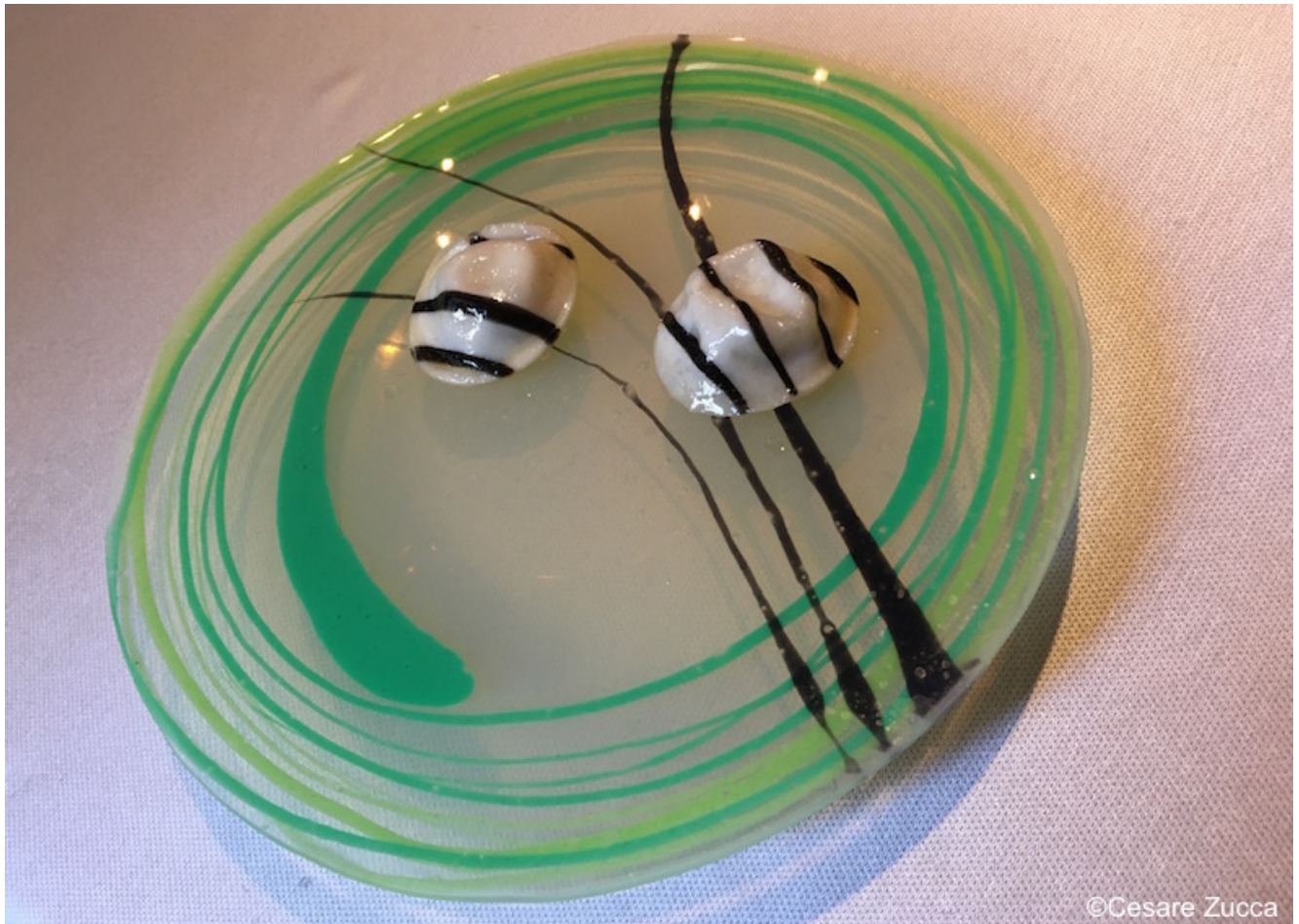
Che viaggio!

Dai *noodles* e capesante, sesamo, limone candito e parmigiano, al merluzzo fritto in farina di riso, *bagnacauda* e polvere di menta, ai ravioli fritti farciti da un super aromatico sugo di vongole,



©Cesare Zucca

mentre gli spaghetti alle vongole sono serviti su un piatto di silicone alimentare ideato da Alessandro Ciffo, che ha anche realizzato lo spettacolare *chandelier* rosso al centro sala.



L'avventura continua:

la squisita *pluma* di maiale iberico, servita con burrata e ricci di mare, una scaloppa con limone, zucchero e finocchietto, una tenerissima spalla di agnello in crosta di topinambur alla brace e una *tartare* di coniglio stuzzicata dai profumi mediterranei di capperi, olive e peperoni... scarpetta d'obbligo.



Dolce mondo

il dessert è formato da cinque piatti, ognuno rappresenta un paese. L'Italia con cappuccino al fondente e castagno, il Giappone con confetti di fagioli, una *lemon tart* per la Francia, l'India con *lychees* e rose e per finire il Sudamerica con dessert di patata dolce.



Ritorniamo a casa

A Mantova, dove ci aspetta la tradizionale torta 'Rosa' di burro, zucchero, farina, acqua e uova, una ricetta facile che lo chef non ha voluto alterare, proprio per chiudere con un piatto semplice in 'contrasto' con la complessità di quanto è stato servito...



Congratulazioni Matias, Contraste riapre! Come avete adottato le distanze sociali ?

Devo dire che una prerogativa di Contraste sono proprio i generosi spazi tra i tavoli, Il locale è molto spazioso, pochi tavoli e un massimo di 23 coperti, quindi le distanze erano già più che presenti.



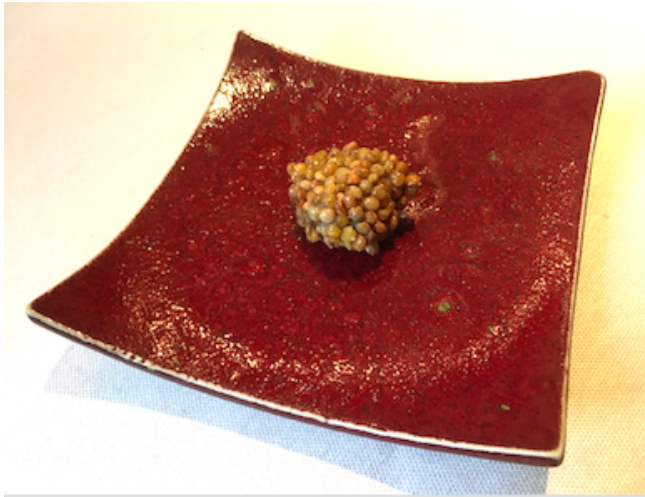
©Cesare Zucca

Accorgimenti?

Quelli delle norme previste: dai dipendenti, tutti con mascherina certificata, ai gel igienizzanti, a informazioni segnalate alle pareti del locale, al lavorare, ma, del resto come prima, su prenotazione e delineare flussi di lavoro per dipendenti, fornitori carico e scarico.

A mio parere, il tuo piatto da Oscar: animelle e lenticchie fritte...

(ride) Gustoso, eh? Beh, è un piatto un po' insolito, dove la tradizionali animelle grigliate vengono impanate con un' insolita una crema di lenticchie e finalizzate con lenticchie fritte, molto croccanti.



Cosa pensi della cucina italiana?

Sono qui da venti anni e penso che la cucina italiana sia il migliore esempio di quella 'cucina di casa', che si identificata con la domenica, la famiglia, i parenti e gli amici che si ritrovano nelle grandi tavolate, come nei film.

A proposito di film, un *food movie* che ti è piaciuto?

'The Big Night' la lotta tra chi vuole cucinare bene e che invece cucina solo per fare soldi e 'Mangiare bene uomo e donna' girato in Taiwan dal grande Ang Lee.

Ti sei adattato subito allo stile italiano 'a tavola' ?

Non è stato facile. Lo stile del pranzo per esempio: antipasto, primo, secondo... tre tempi a cui talvolta seguono finiture di formaggio, dolce, frutta e il classico caffè. Sinceramente non so quanto sia diffuso tutto ciò in altri paesi, anche se consuetudini e ricette oggi viaggiano per tutto il mondo.





Viaggi molto?

Soprattutto per lavoro, devo ammettere che viaggiare sotto l'aspetto puramente turistico mi annoia.

Un paese che vorresti visitare?

Vorrei conoscere meglio il Messico, mi manca l'Oriente e vorrei scoprire la Thailandia.



Un cibo italiano rientrato nel cuore?

I carboidrati. La pasta è un ingrediente che rende giustizia alla cucina vera e viva.

E' connessione con il tempo e certezza di un cuoco in piena azione.

Un cibo della tua terra?

La carne. E' lei che mi parla, mi dice come devo accarezzarla, cosa devo fare.



Una carne speciale cucinata da un'altra persona?

Le grigliate di un vero *maestro*, Victor Arguinzoniz, al Asador Extebarri, nei Paesi Baschi

Cosa c'è sempre nel tuo frigo di casa?

Non cucino a casa, quindi poco: una colatura di alici, qualche salume, del formaggio giusto se mia figlia vuole farsi uno snack. Di certo non troverai surgelati, il mio congelatore è vuoto.

Un sogno nel cassetto?

Di continuare a sognare... Non mi considero uno arrivato in cima, però mi piace il concetto di essere al top, anche se è una situazione che rischia di non farti andare da nessun'altra parte e di non abbandonare mai il tuo piedistallo. Mi piacerebbe anche che la cultura gastronomica potesse costituire una materia di studio nelle scuole.



Sarebbe bello introdurla nelle classi e portare i ragazzi a avere un rapporto specifico direttamente con la terra, come si faceva un volta, per necessità. Trovo che ci sia poco interesse per la memoria del gusto per il futuro della gastronomia. Ho una bimba di sette anni che riconosce un piatto di pasta fatto bene da uno mediocre, perché ha la fortuna di avere una nonna esperta che cucina ancora in casa, ma molte sue coetanee pensano che il pollo nasca da una vaschetta...

La tua ricetta?

Donut alla Bolognese, per me simbolo/signature del percorso del nostro ristorante. Immaneabile!

Per la ricetta di Matias Perdomo, gira la pagina. Fai click su NEXT

DONUT

ALLA

BOLOGNESE



Ingredienti

Per 6 persone

Ragù

300 g Scamone di Manzo

150 g Noce di Vitello

100 g Lonza Maiale

50 g Lardo

150 g Cipolla

80 g Carote

50 g Sedano

300 g Pomodori pelati in barattolo

120 g Vino rosso

50 g Olio evo

q.b. sale

Soffriggere le verdure con l'olio ed il lardo macinato. Aggiungere le carni macinate, girando di tanto in tanto fino a far evaporare tutta l'acqua. Condire con sale e sfumare con il vino rosso. Aggiungere i pelati precedentemente passati nel passa verdure. Cuocere per 40 minuti per fare concentrare i

succhi. Filtrare per separare la parte liquida dalla parte solida con la quale farciremo la ciambella in appositi stampi.

Besciamella

250 g Latte

250 g Panna

30 g Farina 00

30 g Burro

4 g Sale

0.3 g Noce moscata

Formare un roux in una pentola con il burro e la farina, raggiunto il colore ambrato, aggiungere latte e panna e portare a bollitura. Levare dal fuoco e condire con sale e noce moscata. Tenere una piccola parte della besciamella per guarnire il piatto in fase di presentazione.

Versare negli stampi in silicone a forma di ciambelle fino a metà della loro altezza. Coprire l'altra metà con il ragù. Congelare.

Pastella

120 g Uova

50 g farina 00

10 g Zucchero

1 g Sale

Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pastella omogenea.

Steccare le ciambelle con degli stecchini in legno lunghi 20 centimetri circa, dopo il loro congelamento. Immergere le ciambelle nell'apposita pastella e friggerle in olio caldo. Una volta che hanno preso colore, le passiamo in forno caldo per 5 minuti.

Servire coprendo con la besciamella calda e con la parte liquida del ragù precedentemente separata.

Donut alla Bolognese

Ragù

300 g Scamone di Manzo

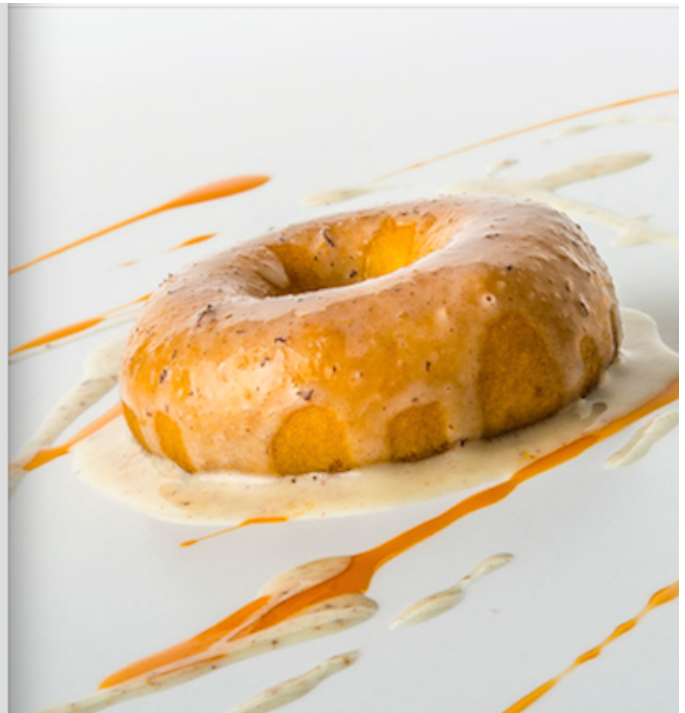
150 g Noce di Vitello

100 g Lonza Maiale

50 g Lardo

150 g Cipolla
80 g Carote
50 g Sedano
300 g Pomodori pelati in barattolo
120 g Vino rosso
50 g Olio evo
q.b. sale

Soffriggere le verdure con l'olio ed il lardo macinato. Aggiungere le carni macinate, girando di tanto in tanto fino a far evaporare tutta l'acqua. Condire con sale e sfumare con il vino rosso. Aggiungere i pelati precedentemente passati nel passa verdure. Cuocere per 40 minuti per fare concentrare i succhi. Filtrare per separare la parte liquida dalla parte solida con la quale farciremo la ciambella in appositi stampi.



Besciamella

250 g Latte
250 g Panna
30 g Farina 00
30 g Burro
4 g Sale
0.3 g Noce moscata

Formare un roux in una pentola con il burro e la farina, raggiunto il colore ambrato, aggiungere latte e panna e

portare a bollitura. Levare dal fuoco e condire con sale e noce moscata. Tenere una piccola parte della besciamella per guarnire il piatto in fase di presentazione.

Versare negli stampi in silicone a forma di ciambelle fino a metà della loro altezza. Coprire l'altra metà con il ragù. Congelare.

Pastella

120 g Uova

50 g farina 00

10 g Zucchero

1 g Sale

Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pastella omogenea.

Steccare le ciambelle con degli stecchini in legno lunghi 20 centimetri circa, dopo il loro congelamento. Immergere le ciambelle nell'apposita pastella e friggerle in olio caldo.

Una volta che hanno preso colore, le passiamo in forno caldo per 5 minuti.

Servire coprendo con la besciamella calda e con la parte liquida del ragù precedentemente separata.

INFO

Contraste

Via Giuseppe Meda, 2, Milano



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile **'Turista non Turista'**