

NELLA CUCINA DI FRANCO ALIBERTI: ARTE, STORIA, GUSTO E COLORE, A COMINCIARE DALLA SUA RICETTA: UN RISOTTO... BLU, OVVIAMENTE

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

'Tre Cristi' a Milano. Un menù ricco di citazioni storiche e contemporanee: dal panettone milanese, allo zabajone, dai grattacieli di Milano ai vecchi giocattoli di latta. Incontro con lo Chef Franco Aliberti: il suo mondo, la sua cucina, le sue soprore, i ricordi di un grande eterno bambino.

Lo slogan del Tre Cristi è *'Il cibo non mente'*. Quando mente? Quando *'tradisce'*. Quando promette di farti star bene e di renderti felice, ma poi tutto ciò non accade. Quando ti delude non solo nel gusto ma anche nella forma, due Identità che possono certamente essere eclettiche, ma che ti devono rassicurare, farti tornare bambino. La mia brigata è qui per regalarti un'esperienza a tutto tondo tra cucina ed estetica: qui giochiamo con le apparenze, perché non sempre quello che osservi è simile al gusto che il cervello immagina di provare. Questa discordanza assicura uno sbalorditivo effetto sorpresa.



Nel tuo menù non mancano storia, ricordi e citazioni e Milano. Perché?

Rispetto per la storia, le tradizioni, la città che mi ospita e certi indelebili ricordi della mia infanzia. La milanesissima michetta, servita con un ripieno di trippa che racconta la sua storia, il panettoncino allo zafferano e farcito con mostarda di albicocche è accompagnato da zabajone salato.



LA MICHETTA
Nata durante il periodo dell'occupazione
Austriaca ad imitazione del pane introdotto
dagli occupanti chiamato Kaisersemmel
Successivamente venne rivisitato e svuotato
della mollica, per renderlo più fragrante
e digeribile. Il significato della parola Michetta
deriva dal diminutivo di briciola "micca".
dal 2007 riconosciuto patrimonio
dei prodotti gastronomici milanesi.



Dimmi la verità: ti diverte sorprendere...

Certo, altrimenti come spiegheresti lo spaghetti di patata, i grattacieli di Milano intorno al dessert e il tram di latta che nasconde un matitona di cioccolato... Anche i piatti disegnati da **Laura Zeni** e realizzati in *krion*, un materiale

caldo al tatto e simile alla pietra naturale.



Ami citare i ricordi , qual è il tuo primo ricordo di un cibo?
L'acetosella che mia mamma, da brava contadina, portava a casa da un nostro appezzamento di terra nel Salernitano. E' stata proprio lei a rammentarmi che me ne sono innamorato al primo assaggio, nonostante il suo gusto acidulo. E poi I pomodori, ne ero ghiottissimo, mia mamma mi doveva tener d'occhio perchè divoravo anche quelli verdi.



Assaggio un boccone della tua cucina. Dalla bocca al cervello o dal cervello alla bocca?

Secondo me il cibo prima deve attivare il cervello e di rimando tornare alla bocca, Penso che il cervello funzioni un po' come la memoria dei nostri gusti, come una biblioteca che racchiude tutti i sapori primary a noi più cari, dalla pasta al pomodoro, alla parmigiana, alle melanzane, alla lattuga.



Anche per sapori nuovi, magari all'estero?

Quando sei in viaggio e assaggi gusti nuovi il cervello tende a prima a rifiutarli perche non sa dove piazzarli, poi subentra l'analisi, la comparazione, l'assorbimento, Una volta piazzato nella mente, entra a far parte parte della tua biblioteca mentale e diventa una tua scheda dati.

Quando sei libero, dove ti piace passare un weekend?

Nella Bassa Valtellina , adoro quei pochi pastori rimansti che lavorano l'alpeggio, un procedimeto di lavorazione che deve essere fatta dai 1500 metri di altezza in sù . Bellissime vallate e formaggi meravigliosi, come il bitto.



Sempre nel tuo frigo di casa...

Mia moglie Lisa, che nasce come scienziata ambientale, è appassionata di qualunque prodotto della natura e ama sperimentare. Troverai sempre legumi e erbe di ogni tipo.

Se non fossi diventato Chef?

Mi sarebbe piaciuto lavorare in teatro, nella musica, nella pittura, insomma essere un'artista. L'osservare influisce molto sul mio processo creativo, non solo l'arte classica ma anche la quotidianità dove cerco di vedere cose che magari ad altri passano inosservate.



Foto: Stefan Giffthaler

Un piatto che mangi solo se cucinato da un'altra persona?

Non ho dubbi: l'insalate di alghe che Lisa realizza con un suo condimento assolutamente segreto: inutile cercare di scoprire la ricetta...

La tua ricetta ?

Il mio risotto '**Portanuova**'. Un piatto stagionale, da realizzare quando è la stagione del cavolo cappuccino viola. Altero il suo PH con del bicarbonato e il calore aiuta il processo ad assumere una bella tonalità bluastra.

RICETTA : 'PORTANUOVA' IL RISOTTO BLU DI FRANCO ALIBERTI



PER IL RISO

250 GR RISO CARNAROLI

1/2 N° CAVOLO CAPPuccio VIOLA

0,5 GR BICARBONATO

SALE

PEPE

OLIO evo

PROCEDIMENTO:

-CON UN ESTRATTORE ESTRARRE IL SUCCO DAL CAVOLO (QUELLO CHE NE RIMANE

AGGIUNGERE SU 250 GR DI CAVOLO 5 GR DI SALE MESCOLORE E LASCIAR

FERMENTARE, DIVENTERANNO DEGLI OTTIMI CRAUTI)

-AGGIUNGERE IL BICARBONATO AL SUCCO ,CHE UTILizzerEMO COME UN BRODO

-CUOCERE IL RISO SENZA SOFFRITTO, TOSTARE CON OLIO, SFUMARE CON ACQUA E

CONTINUARE, METÀ COTTURA CONTINUARE CON IL SUCCO DEL CAVOLO, PORTARE

A TERMINE.

-MANTECARE CON OLIO, SALE E PEPE
-AVREMO UN RISO COMPLETAMENTE CELESTE/BLÙ
PANNA ACIDA
200 GR PANNA
1 N° CUCCHIAINO DI SUCCO LIMONE
SALE

PROCEDIMENTO:

-MESCOLARE INSIEME GLI INGREDIENTI E MONTARE CON UNA FRUSTA A
MANO

MONTAGGIO

-SULLA BASE DEL PIATTO AGGIUNGIAMO DEL PESCE CARPACCIATO
AFFUMICATO

(SALMONE, TROTA, SGOMBRO)

-COPRIRE CON IL RISO

-ULTIMARE CON LA PANNA ACIDA

INFO

Tre Cristi