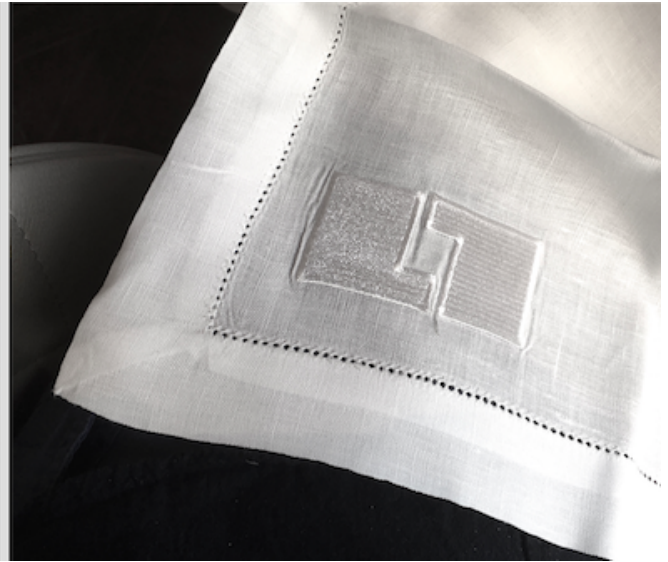


# ROMA: A DUE PASSI DA PIAZZA NAVONA, IL RISTORANTE STELLATO PIPERO E LE MAGICHE VISIONI DI CIRO SCAMARDELLA

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA



Roma. Arrivare al ristorante **Pipero** provenendo dall' opulenza barocca dell'adiacente Piazza Navona è come entrare in un altro mondo, sobrio e essenziale, silenziosamente maschile, personale in abiti sartoriali, tavoli ben distanziati. La sobrietà di questa prima impressione è immediatamente contrastata dall'energia effervescente del Patron **Alessandro Pipero**, maitre, sommelier, consumato ospite dell'elite capitolina e promotore di "Noi di sala", un progetto volto a promuovere e valorizzare l'arte dell'ospitalità.



La cucina di Pipero serve piatti che uniscono tradizione a fantasia, dal porcellino in cialda. alla purea di ceci con funghi *shitake* e nocciole, alla porcellino mozzarella 'sorpresa' servita su un piatto a due piani, quello sopra, dove viene adagiata la mozzarella, è forato e riceve il caldo dal piatto sottostante dove troviamo una panzanella di pomodorini e cipoll.



Anche i dolci non mancano di stupire, come il 'finto lime' ripieno di yougurt su terriccio di cacao.



Al timone del ristorante (Stella Michelin) lo Chef **Ciro Scamardella** che ho incontrato per una breve intervista e per 'rubargli' una ricetta.

### **Raccontami dei tuoi viaggi**

Viaggiare è la mia passione. Ogni anno organizzo un viaggio diverso, prima con gli amici e poi con mia moglie. Ho girato tanto: Repubblica Dominicana, Cuba e poi Nord Europa. Norvegia, Svezia Danimarca.

### **Il tuo viaggio preferito? i**

Forse il coast to coast degli Stati Uniti. Abbiamo affittato un 'auto e abbiamo preso la rotta verso ovest, fino a San Francisco. Sono un patito della carne e una tappa che non dimenticherò è stata Charleston e l'interno, lì la cultura del barbeque è davvero interessante.



Ho trovato piatti eccezionali anche in Messico, dove mi sono innamorato del *mamey*, la loro tipica albicocca, usata in granite spettacolari, peccato non si trovi facilmente in Italia.



**Dove ti piace passare un weekend libero?**

Sono nato a Bacoli, vicino a Napoli e sono molto legato alla mia terra, torno volentieri a casa per riscoprire le mie radici e vivere l'incomparabile ospitalità del Sud.

### **Cucini a casa?**

Non ho tempo, il mio è un lavoro è 'bello e dannato', forse è il più bello del mondo, anche se si è quasi sempre chiusi in cucina. A casa spizzico. Ho sempre i barattoli sott'olio di mamma e monoporzioni del suo favoloso coniglio al sugo.



### **La tua ricetta?**

Un omaggio ad un classico della cucina campana.

I non napoletani forse si chiederanno cosa sia la genovese, mentre i napoletani potrebbero meravigliarsi del connubio con il polpo considerato che abitualmente questo intingolo si prepara con la carne. Nasce nelle case dei pescatori della costiera flegrea, dove si narra che la carne, ingrediente pregiato e quindi poco accessibile,, venisse sostituita con la "polpessa" cioè la parte

m  
e  
n  
o  
n  
o  
b  
i  
l  
e  
d  
e  
l  
p  
o  
l



po e lasciata cuocere in abbondante cipolla. Nel piatto c'è anche una salsa ricavata dal fegato, le ventose e la storica acqua del polpo, ridotta a dare una concentrazione sapida-marina.

## **GENOVESE DI POLPO IN RAVIOLO**



Foto:Andrea di Lorenzo

### **Mise en place del piatto:**

Pasta all'uovo

Farcia genovese polpo

Crema burro e cipolla

Salsa fegato polpo

Acqua polpo ridotta

Olio maggiorana

Cipollina arricciata

Ventose polpo

### **Dosi:**

5 ravioli a persona

7gr farcia per 1 raviolo (35gr farcia a persona)

15gr crema cipolla a persona

4gr salsa fegato a persona

3gr acqua polpo ridotta a persona

8 ventose a persona

3 riccioli cipollina a persona

### **Ricette**

#### **Ingredienti per la pasta all'uovo:**

1kg farina "00"

1kg semola rimacinata

1lt tuorli

360gr tuorli freschi

200gr acqua

Procedimento per la pasta all'uovo:

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio fino a quando non diventa ben

compatto l'impasto, da notare che la quantità di acqua può variare in base all'umidità

**Ingredienti per la farcia:**

8kg cipolle bianche

5kg polpo

100gr Olio extra vergine

Colatura di alici

Soia

Acqua del polpo

Sedano

Carota

Cipolla

Alloro





**Procedimento per la farcia:**

Tagliare sedano, carota e cipolla grossolani e mettere in una pentola grande con acqua, insieme all'alloro. Portare a bollore e cuocere il polpo (solo i tentacoli) per circa 30 minuti a fuoco forte, poi coprire la pentola e far riposare per 1 ora. In un'altra padella aggiungere le cipolle precedentemente tagliate sottili e far andare a fuoco molto basso per 2-3 ore affinché si appassiscano bene. Spellare il polpo cotto e teniamo da parte le ventose (lo scarto della pelle non va buttato), il restante lo tagliamo a cubetti. Aggiungere adesso l'olio alle cipolle appassite, aumentare la potenza del fuoco e aggiungere le teste del polpo crude i cubi di polpo cotto, l'olio e l'acqua di cottura del polpo far andare affinché non evapora quasi del tutto l'acqua aggiunta, frullare tutto e condire con colatura di alici, soia, sale e pepe nero. Mettere nei silpat a mezza sfera e congelare.

**Ingredienti per la salsa di fegato:**

35gr fegato di polpo cotto (5 minuti a 65°)

35gr polpo cotto tritato

2gr colatura alici

1gr soia

5gr succo limone

50g olio vinacciolo

Sale

Pepe nero

**Procedimento per la salsa fegato:**

Unire tutti gli ingredienti tranne l'olio di vinacciolo, frullare per 5 minuti a velocità 7, unire l'olio a filo e continuare a frullare per altri 5 minuti a velocità 10, passare a chinoix e conservare in frigo.

**Ingredienti per la salsa burro e cipolla:**



Foto: Andrea Di Lorenzo

8 cipolle bianche medie

750gr burro

15gr soia

Sale

Pepe nero

**Procedimento per la salsa burro e cipolla:**

Tagliare per metà nel senso della larghezza le cipolle, bruciarle al barbecue e mettere sottovuoto con il burro, cuocere a 65° per 1 ora e mezza e poi raffreddare. Frullare al bimby 7 minuti alla velocità massima, passare allo chinoix sottile e poi condire.

**Ingredienti per la salsa di acqua polpo:**

2,5kg polpo gelo

8lt di acqua

100gr sedano

100gr carota

100gr cipolla

2 rape rosse

**Procedimento per la salsa di acqua polpo:**

Tagliare le verdure a pezzi irregolari, mettere in una pentola

con l'acqua e portare a bollore. Far sobbollire per 30 minuti, poi filtrare mettere in pentola a pressione e aggiungere il polpo con la rapa rossa a pezzi piccoli, dopo il fischio far cuocere per 50 minuti. Sfiatare, togliere i polpi ancora caldi e far riposare per 1 ora. Eliminare lo sporco che si crea alla base della pentola facendola decantare. Far ridurre di  $\frac{2}{3}$  il liquido ottenuto a fuoco medio per non intorbidire l'acqua. Assaggiare facendo attenzione che non diventi salato. Se dovesse capitare che si è già raggiunto il punto di sale, legare al 2% con amido di mais.



**Ingredienti per l'olio di sedano:**

70gr foglie di sedano

140gr olio vinacciolo

**Procedimento per l'olio di sedano:**

Sbollentare le foglie di sedano in acqua bollente e salata, con l'aggiunta di 1gr di bicarbonato, frullare tutto al bimby a velocità 7 per 10 minuti a 70°. Passare l'olio all'etamina e far congelare in un contenitore lungo e stretto. Lasciare una

notte in congelatore, sformare e togliere subito la parte di acqua in eccesso che si congelerà sull'estremità dell'olio e tenere in frigo

INFO

Pipero Roma



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 di vita 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'.