

# ENRICO CRIPPA: 3 STELLE (MICHELIN) SI POSANO SULL'INCANTO DELLE LANGHE

Testo e foto di Cesare Zucca.

Alba, Piemonte. Nell'incanto delle Langhe incontro **Enrico Crippa**, executive Chef del tristellato Ristorante **Piazza Duomo**. Le sue scelte, i suoi sogni, i suoi viaggi, i suoi weekend. Ho gustato un suo piatto d'autore: merluzzo e zucca, dove l'esaltazione della semplicità, la coerenza delle cotture e l'intuizione degli accoppiamenti confermano l'eccellenza.



**Hai scelto le Langhe, perché?**

Posso dire quindi che la mia scelta non è stata affatto difficile. Le Langhe sono un territorio straordinario, ricco di materie prime eccezionali come le carni, la nocciola, i grandi vini.

**A proposito di nocciole, mi vuoi parlare del 'tuo' Olio di Nocciole?**

La tradizione di Langa ha sempre visto la produzione di questo olio straordinario. In collaborazione con Relanghe abbiamo

deciso di produrne uno che portasse il mio nome.  
Lo utilizziamo per finire il nostro piatto Cardo e Cardo, il giusto connubio tra due elementi della cucina regionale.



Foto © Cesare Zucca

**Tu sei paladino della 'leggibilità' in un piatto. Quali sono i segreti della tua crociata?**

Nessun segreto. Credo che quando assaggiamo un piatto dobbiamo trovare l'identità degli ingredienti e non dovremmo percepirne solo la tecnica. Diciamo che le tecniche utilizzate devono essere al servizio del piatto e non viceversa.

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

Più che un cibo, una cucina: quella giapponese. L'attenzione agli ingredienti, la cura delle preparazioni e delle cotture, la coreografia del piatto non hanno pari se fatti dalle loro mani.

**Quale dei suoi piatti ti rappresenta meglio?**

Tutti i miei piatti mi rappresentano. Sono tutti nati dalle esperienze passate e presenti, dal territorio che mi ospita e dai miei viaggi. Ognuno di loro porta con se il riassunto della mia cucina.





### **Ami viaggiare?**

Ho viaggiato tanto per le mie esperienze di lavoro e tutt'ora viaggio molto per piacere e per professione. È normale che tutto ciò che incontro e assaggio sia fonte di ispirazione

### **Lavoro permettendo, dove ti piace passare un weekend?**

Appena posso mi rifugio tra la Costa Azzurra e le Alpi, per trovare un po' di relax ma anche per dedicarmi alla mia grande passione: il ciclismo.

### **Un sogno nel cassetto?**

Sicuramente un ristorante aperto solo a pranzo, magari in campagna con tanto verde intorno: credo che assaporare una cucina con la luce diurna e la tranquillità di poter fare una passeggiata nella natura dopo pranzo sia un regalo impagabile da fare a noi stessi.

### **Sei triplamente stellato. Michelin ti attribuisce una quarta stella. Cosa pensi?**

Una bella novità e un possibile nuovo traguardo da raggiungere!

**MERLUZZO E ZUCCA**



## **INGREDIENTI**

Per 20 persone

### **Per il merluzzo**

3 kg di filetto di merluzzo fresco con pelle

Qb sale fine

Per la salsa di zucca

1,5 kg di zucca

600 gr di burro

80 gr di farina

1.5 l di acqua

vino bianco

## **PREPARAZIONE**

### **Per il merluzzo**

Salare il merluzzo abbondantemente con il sale fino.

Cospargere bene tutta la superficie e lasciarlo a salare per 35 minuti.

Successivamente lavarlo, asciugarlo e lasciarlo riposare in frigo per 24 ore.

Il giorno successivo tagliare dei bei tranci eliminando la pelle e dando una forma di parallelepipedo di 80 gr l'uno .

Recuperare pelle e ritagli

### **Per la salsa di zucca**

Tagliare il burro a pezzi e lasciarlo spumeggiare in pentola.

Aggiungere la zucca precedentemente pulita, tagliata e infarinata. lasciar cuocere e poi bagnare con l'acqua. Cuocere per 2 ore a fuoco basso. Terminata la cottura, filtrare il composto ottenuto.

**Per finire**

Adagiare il filetto di merluzzo tagliato a forma di parallelepipedo e decorarlo con la salsa di zucca.

**INFO**

Ristorante Piazza Duomo

Piazza Risorgimento, 4 – 12051 – Alba (CN)