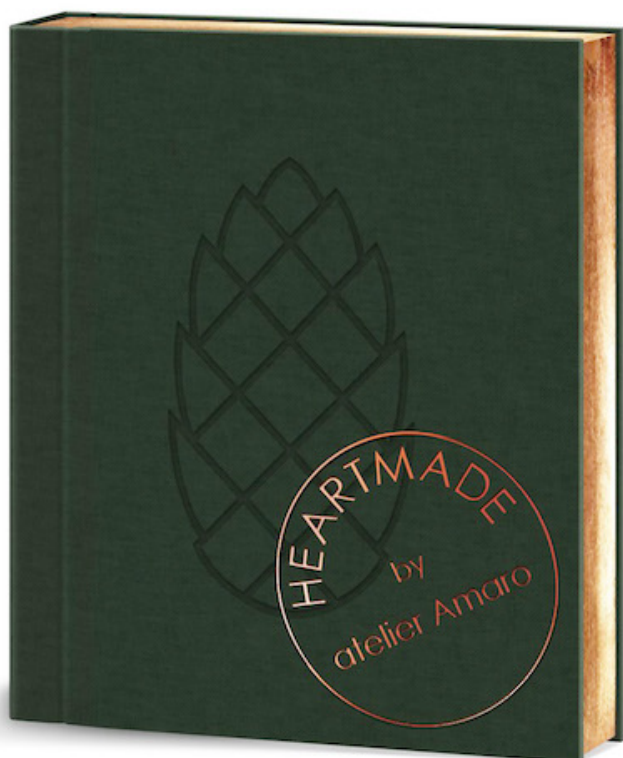


QUANDO LA MUSA È LA NATURA. 'TOP CHEF' MODEST AMARO E LA SUA RICETTA PREFERITA.

Testo di Cesare Zucca –

Wojciech Modest Amaro è stato il primo chef polacco a ricevere la **Stella Michelin**, ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo, ha collaborato con chef stellari come **Ferran Adria** e **René Redzepi**, è stato giudice primario nello show televisivo **'Top Chef Poland'** e fondatore della **Forgotten Fields Foundation**, un'organizzazione dedicata alla ricerca di aree, ricette e artigiani dimenticati in campo culinario. Ha scritto parecchi libri, Il suo ultimo bestseller è **Heartmade**.



Nel suo ristorante **atelier Amaro**, ha creato una cucina basata sul ritmo naturale della natura e della sua biodiversità. Il menù è aperto con opzioni di degustazione a 6 o 9 portate, battezzate "momenti".



Grazie al suo stile unico e la sua visione pioneristica della cucina contemporanea, Amaro ha ottenenuto molti riconoscimenti internazionali, il suo **atelier** è stato il primo ristorante stellato in Polonia ed è considerato il simbolo della gastronomia polacca moderna.

Da dove viene la tua ispirazione ?

La mia Musa è la natura. Mi spinge e mi guida attraverso il mondo gigantesco della biodiversità.



La tua filosofia in cucina?

E' basata su un calendario della natura che ho inventato io, dividendo l'anno non in 4 stagioni, ma in 52 settimane. Ciò mi permette di seguire il ritmo della natura molto da vicino, essere consapevole di cosa stia sbocciando e di cosa si debba raccogliere, Alcuni ingredienti possono essere validi per molte settimane, come gli asparagi, altri solo 10-15 giorni.



Cosa conta In cucina?

Il sapore, ecco cosa conta. È la priorità in qualunque cosa cucino, per me e per I miei ospiti. Mi piace seguire i miei sogni e esplorare l'ignoto. Ho lavorato più di 5 anni per realizzare il mio **Forgotten Fields Farm** e, dopo 28 mesi di ricerca, ho trovato la location ideale, vicino a Varsavia. Sono ansioso di imparare, costruire e progredire.



Parliamo di viaggi. La tua destinazione preferita?

L'Asia. Amo la sua diversità, la sua cultura colorata e la sua unicità. Sono affascinato dalla tradizione, dalla storia locale e, naturalmente, dal cibo. Mi piace provare nuovi ingredienti e sapori radicati alle proprie origini, difficile da trovare altrove. La conoscenza di nuovi sapori e profumi entra indelebilmente nella mia memoria e mi migliorano.

Dove ami passare il weekend?

La fine settimana appartengono alla mia famiglia e ai miei 4 figli. Ci piace passare del tempo nella mia azienda agricola, prendendoci cura dei frutteti e delle piantagioni. Qui è nato il progetto Forgotten Fields Farm, focalizzato sulla biodiversità e sulla rinascita di varietà dimenticate di frutta, verdura ed erbe.



I viaggi che vorresti fare?

Vorrei visitare l'Australia, ma anche luoghi in Polonia che non conosco, visto che la mia cucina è legata ai prodotti naturali del territorio polacco. Viaggiare dà l'opportunità di conoscere ingredienti, tecniche e combinazioni di sapori che potrebbero essere adottati nella propria cucina.

In Giappone, per esempio, ho scoperto molti modi di preservare il cibo come fanno loro quando cucinano *katsuobushi*. Ho fatto un petto d'oca *katsuobushi* con uno stupefacente risultato.



Nel tuo menù, qual è il piatto più 'Amaro'?

Quando il Museum of Modern Art di San Francisco mi ha invitato a prendere parte al progetto **inSitu**, un ristorante che serviva piatti d'autore dei migliori chef di tutto il mondo, ho avuto la possibilità di decidere quale ricetta mi rappresentasse meglio. Ho optato per la mia **anguilla** con il suo inconfondibile aroma dell' affumicato, così presente nella tradizione polacca.

È un piatto di cui ne vado fiero.

ANGUILLA AFFUMICATA CON GINEPRO, ANETO E GRANITA DI GIN



Condimento

125 g di avocado (polpa)
300ml di succo di cetriolo chiaro
25 ml di succo di yuzu
25ml di olio di aneto
Sale Maldon a piacere

Mescolare bene tutti gli ingredienti, passare attraverso sottili cetrioli e conservare in una bottiglia di plastica precedentemente schiacciata.

Olio di aneto

200 g di aneto,
100 g cime di finocchio
550 ml di olio di vinaccioli

Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore tipo Bimby a 60 gradi e miscelare per 9 minuti. Versare in un vaso e lasciarlo raffreddare per 8 ore.

Filtrarlo e versarlo in una bottiglia di vetro.

Granita di gin

200ml Champagne

100ml succo di lime

80ml di fiori di sambuco

90ml gin

5 chicchi di ginepro

120 g di aneto (senza gambi)

Pizzico di sale

0,5 g di gomma xantana

Amalgamare tutto con un Bimby, passarli attraverso un colino e congelare. Graffiare con una con forchetta poco prima di servire.

Avocado

1 avocado (6 porzioni)

Sbucciare l'avocado, metterlo nella ciotola di metallo, coprire con azoto liquido

Schiacciare in piccoli pezzi con l'uso di Bimby Aggiungere olio di aneto, mescolare bene e tenere in un congelatore fino al servizio.

Prugne

2 prugne gialle

15 g di fruttosio in polvere

5g di sale Maldon

3 g di polline di finocchio

Tagliare le prugne a pezzetti e metterle in una ciotola, cospargere di fruttosio, sale di Maldon e polline di finocchio. Da preparare 1 ora prima di servire

Anguilla affumicata:

1 anguilla affumicata

Binchotan (carbone bianco)

Pelare l'anguilla, estrarre le ossa, tagliarla in porzioni di 30 g.

Preparare

legno di binchotan per servendo.

Finitura e Presentazione

Crescione

Polline di finocchio

Ciotola di pietra fredda

Ciotole di pietra calda

Prendere la ciotola di pietra dal frigorifero, posizionare il condimento di avocado sul fondo.

In una piccola ciotola mescolare le pietre di avocado tritate con il polline di finocchio e il sale di Maldon (se neccesserio aggiungere un po' di olio di aneto). Mettere una porzione di questa miscela sopra il condimentok di avocado. Aggiungere pezzettini di prugna. Coprire con il crescione, spruzzare con il polline di finocchio.

Brucia il legno del binchotan a fuoco rovente, posizionare all'interno della ciotola di pietra calda, aggiungere pezzi di anguilla affumicata

In un'altra ciotola fredda piazzare la granita e servire tutte e 3 le ciotole immediatamente.

Guarnire con un cucchiaino di granita. Togliere il carboncino e lasciare l'anguilla nella pietra calda.

INFO

atelier Amaro

Zaprasza Plac Trzech Krzyży 10/14

Piazza Tre Croci 10/14

Varsavia, Polonia

Tel. +48 792 222 211

Lunch: Wednesday – Friday 12:00 -15:00

Dinner: Tuesday – Saturday 18:00 – 24:30

I piatti di Wojciech Modest Amaro sono stati fotografiti da
Jacek Szymans