

Parigi-Atene, il viaggio gourmet dello chef stellato Angelos Lantos

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Spondi è uno dei ristoranti più rinomati nel cuore di Atene. Votato “miglior ristorante in Grecia” per 19 anni consecutivi, premiato con la sua prima stella Michelin nel 2002, grazie allo Chef **Arnaud Bignon** e con una seconda stella nel 2008. Ora alla guida di Spondi c'è **Angelos Landos** e la sua raffinata cucina mediterranea, realizzata con tecniche di cottura francesi e ingredienti locali freschi che preludono a un grande viaggio gastronomico da Parigi a Atene.

Non per niente si parte con un francesissimo *kir royal*.



Ho incontrato Angelos nel suo regno.

Come inizia la tua giornata?

5 giorni alla settimana insegno in una Scuola di cucina, mi piace il contatto con i giovani, hanno grande energia e me la trasmettono. Dopo le classi, raggiungo il ristorante che mi vede impegnato 6 giorni alla settimana.

Come descrivi la cucina di Spondi?

Ho voluto creare piatti unici, combinando sapori, profumi e colori, onorando allo stesso tempo la Haute Cuisine francese e la storia gastronomica Ellenica.

Qualche ricetta top nel menu?

Citerò due piatti di pesce. Scampi al limone, caviale Petrossian Daurenki, pompelmo, genziana e sedano e un mio 'piatto d'autore': granchio cucinato con rapa, miele di acacia, dragoncello e frutto della passione,



Quando hai del tempo libero dove ami passare il weekend ?

Amo le Alpi francesi, dove mi piace camminare per ore e respirare la fragranza delle foreste, la mota preferita resta Parigi, una città dove ho lavorato a lungo e che amo tanto. Ogni volta è fonte di ispirazione e di esperienza di approfondimento su nuovi ingredienti. L'adoro quando è misteriosamente avvolta dalla *brouillard*...



Quando parli, hai un leggero accento francese... c'è un po' di Francia anche nel menu?

Certo, dopo tanti anni passati in Francia, accento e ispirazione restano. Molti delle proposte sono decisamente 'voici la France' dal *fois gras* al mio piccione al sedano rapa, noci *tonka* e salsina di more.



La tua cucina utilizza sempre il tradizionali prodotti della Grecia?

Non sempre, anche molte determinazioni dei piatti vengono praticamente dettate dai nostri fornitori e dalle stagioni. A cominciare dall'olio d'oliva oppure certi formaggi, ottimi ma non sempre recuperabili durante tutto l'anno.

Una recente inchiesta tra ragazzi, ha rivelato che il 50% vuole diventare Chef. Cosa commenti?

Non voglio sembrare cinico, ma penso che solo il 5% arriverà al traguardo e nemmeno subito, ma dopo 10-15 anni di studio, pratica e duro lavoro.



Sempre e mai nel tuo frigorifero

Sempre: yogurt e formaggi di ogni tipo. Mai ketchup e salse pronte.

Se non fossi diventato Chef?

Ho sempre sognato di diventare un dottore. Purtroppo la mia famiglia non poteva sostenere i costi elevato dell'università. Così ho dovuto abbandonare il mio sogno, arrotolarmi le maniche e incominciare la mia avventura in cucina .

Avventura stellare, visto che Spondi brilla di 2 stelle Michelin...

(sorride) Sì, penso di aver passato gli esami...



Courtesy © Spondi

LA RICETTA DELLO CHEF: CAPESANTE, RICCI, ARANCI, FINOCCHIO



Dosi per 1 porzione

Ingredienti

2 $\frac{1}{2}$ capesante
40 gr di succo d'arancia
5 gr di olio d'oliva
scaglie di sale marino
15 gr di salicornia (finocchio marino)
6 fette di finocchio
1 fiore di viola
gel di finocchio
3 finocchi
estratto di finocchio
amido modificato Ultratex
sale

Procedimento

Pulire i finocchi, passarli al frullatore e bollire
Passare attraverso un setaccio e raffreddare
Aggiungere l'estratto di finocchio, il sale e il per
ottenere un gel.
Conservare il tutto in un sacchetto.

Per il gelato di riccio

160 gr di tuorlo d'uovo
6 gr di anice selvatico
200 gr di panna
800 gr di latte
6 gr di stabilizzatore *Stab 2000*
sale
400 gr di ricci di mare (300 gr di lingue e 100 gr di liquido)

Procedimento

Bollire il latte, la panna, l'anice selvatico e Stab 200.
Versare il tuorlo d'uovo e cuocere per 2 minuti a 82°.
Far raffreddare e aggiungere i ricci, mescolare con un
frullatore a immersione e passare al setaccio.
Surgelare in ciotole di ceramica

Impiattamento

Condire le capesante tagliate in 8 pezzi con il succo
d'arancia, l'olio d'oliva e il sale.
Mettere in una ciotola di vetro, aggiungere un po' di gel di
finocchio, le fettine di finocchio, la salicornia, finire con
una *quenelle* di gelato di ricci e decorare con una violetta di
campo.

INFO
Spondi