

ALBERTO FACCANI, DUE STELLE MICHELIN : “DA GRANDE FARO’ IL CUOCO”

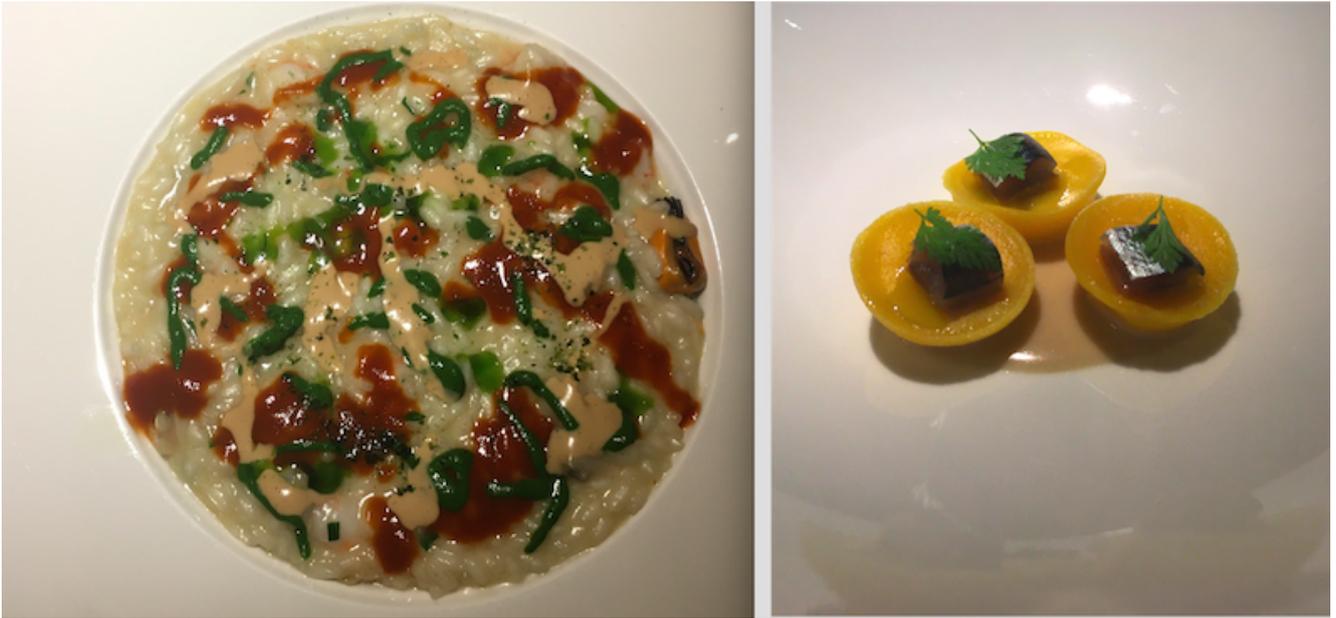
TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Cesenatico. Elegante, essenziale, doppiamente stellato, mi accoglie il **Magnolia**, il regno del giovane Chef Alberto Faccani. Design, stile, sul tavolo un tocco floreale con una bianca astromeria, il giglio variegato del Perù. I piatti realizzati da Faccani colpiscono per bellezza, impeccabile precisione, freschezza intellettuale, abbinamenti cromatici e per la magia del gusto. A partire dagli *amuse-bouche* dello chef, tra cui un delicato tramezzino al tartufo nero e un sorprendente passatello fritto



Piatti che raccontano l'amore per la sua terra e per il suo mare, come nel 'risotto Riviera Adriatica' un carnaroli

insaporito da cozze, vongole, alghe e brodetto di pesce e il suo 'calamaro,



carbonara e tartufo nero', un piatto magico, dove il tuorlo d'uovo va spezzato e mescolato per ottenere un'insolita carbonara dove la pasta è il calamaro.



Se hai un weekend libero, dove ti piace passarlo?

In famiglia con i miei bambini qui a Cesenatico e se esco

dalla mia città mi piace ispezionare il territorio e curiosare qua e là tra ristoranti e specialità gastronomiche.

Qualche viaggio all'estero che ti ha particolarmente interessato?

In Francia, alle Mauritius e a Tokio, dove ho passato 10 giorni per organizzare tre cene. E' nato tutto qui, dei clienti giapponesi mi hanno proposto di riportare le mie specialità nel loro paese e il bello è stato che ogni giorno ci portavano ad assaggiare diversi tipi di cucina e quindi il mio bagaglio culturale si è ampliato ulteriormente.



Qualche richiamo alla tua cucina?

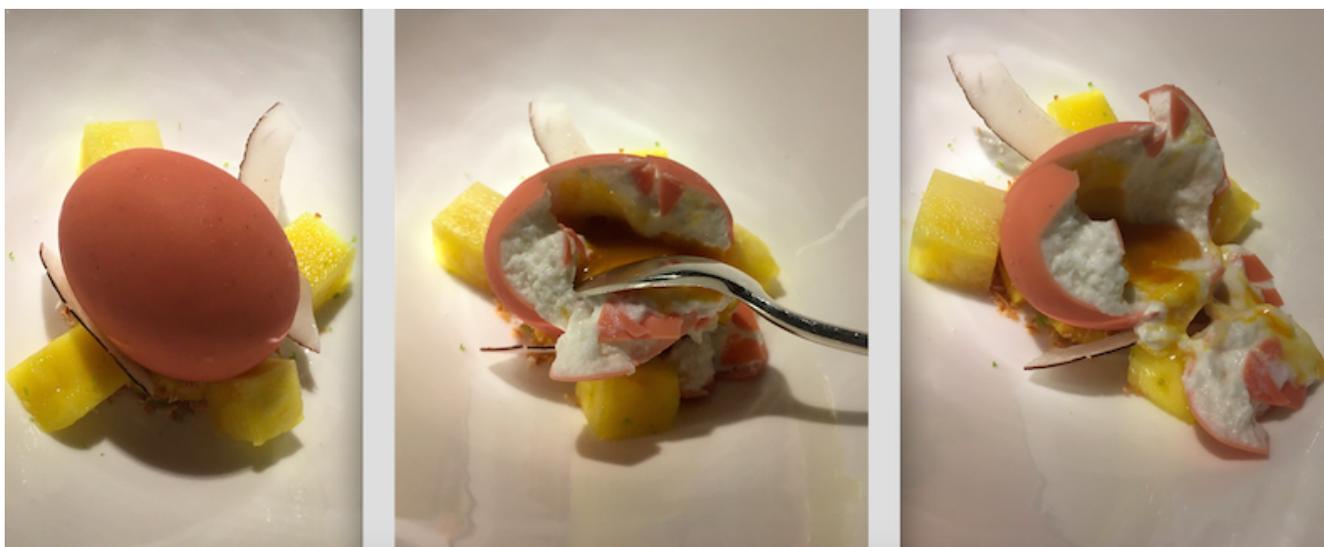
Sì, ho notato delle somiglianze, per esempio certi piatti di *udon*, fatto con grano saraceno e acqua hanno certe similarità e ai nostri tipici strozzapreti.

Se io curiosassi nel tuo frigo di caa, troverei sempre...

Tutto perfettamente inscatolato e ben suddiviso... sono un maniaco dell'ordine!

Se ti potessi identificare in uno dei tuoi piatti?

Sarei un dolce, il mio 'uovo tropicale', praticamente la ricreazione di nuovo in versione dessert, quasi un *trompe-l'œil* che nasconde frutto della passione, un albume di mousse di cocco racchiusi in un guscio di burro di cacao e vaniglia... alla prima occhiata sembra davvero un uovo.



In tre aggettivi, il tuo ristorante è...

Dinamico, solido, educato.

Come sei tu?

Sì, innanzitutto dinamico. Sono piuttosto riservato, mi piace fare gli affari miei.

Niente esposizione televisiva?

Non non mi interessa per niente, la mia missione è far star bene il cliente che viene qua e si siede al tavolo del mio locale.

Hai spesso affermato che da piccolo dicevi "da grande farò il cuoco", ma se non fossi diventato cuoco cosa saresti diventato?

Non so, forse sempre un cuoco.



Il tuo primo ricordo in cucina?

A cinque anni, con le mie nonne Ada e Filippina, a strizzare passatelli e cappelletti

C'è un piatto che mangi solo se cucinato da qualche d'un altro?

Il colombaccio di Uliassi, ineguagliabile.

Sei un seguace di...

Un certo tipo di cucina manuale. Ho notato che talvolta certi chef sono più esperti in una fermentazione che nel fare una besciamella... mi piacerebbe una maggiore conoscenza delle ricette delle nostre nonne, che la parola 'fermentazione' non sapevano assolutamente cosa significasse.



Cucina rivisitata?

Direi piuttosto una cucina 'amplificata' e, se possibile, migliorare un piatto, non stravolgerlo, quasi come una canzonetta che diventa una sinfonia.

La ricetta di Alberto Faccani

UOVO TROPICALE



Ingredienti per quattro persone

Per la mousse di cocco

Albume: 40 gr

Zucchero semolato 75 gr

Acqua 25 gr

Latte di cocco: 125 gr

Panna: 125 gr

Colla di pesce: 4 gr

Burro di cacao: 200 gr

Cioccolato bianco: 200 gr

Succo di frutto della passione

Per il crumble di cocco

150 gr di cocco rapè

75 gr di acqua

75 gr di zucchero

Lime

Per l'inserto al frutto della passione

Congelare il succo in uno stampo a forma sferica

Macedonia di frutta tropicale:

Per la mousse di cocco, mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda.

Preparare una meringa italiana con albume, zucchero ed acqua, mettere a scaldare il latte di cocco e sciogliervi la colla di pesce, incorporare il latte di cocco alla meringa, semimontare la panna fresca ed aggiungerla al composto.

Colarlo in uno stampo apposito di silicone a forma di uovo, congelare ed aggiungere l'inserto al frutto della passione. Una volta congelato ricoprirlo con una copertura 1/1 di burro di cacao e cioccolato bianco.

Per il crumble: preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e versarlo sopra al cocco rapè,

stendere il composto in una teglia e cuocere a 175 °C per 20 minuti

Posizionare in una fondina il crumble di cocco, grattarvi il lime ed posizionarvi sopra l'uovo

tropicale; a parte servire una macedonia di frutta tropicale.

INFO

Magnolia