CHANTELLE NICHOLSON: UN GIARDINO, UN RISTORANTE E UN LIBRO PER VIVERE MEGLIO.

Testo e foto di Cesare Zucca

Dai giardini della Nuova Zelanda alla trendy Seven Dials di Londra.
Incontro con Chantelle Nicholson, la Patron Chef di Tredwells.



Da dove viene la tua passione per il cibo?
È tutto merito dell'amore del mio giardino neozelandese ricco di erbe e verdure e delle mie due zie che erano grandi cuoche Probabilmente fin da quella tenera età volevo fare la chef, ma… sono andata all'università per diventare un avvocato.
Hai dimenticato la tua passione culinaria?
Non proprio, mentre studiavo, ho trovato lavoro in un ristorante. Mi svegliavo alle 6 per preparare muffin, poi davo una mano in cucina. C'era un bel giardino, passavo lì i miei momenti liberi, ero affascinata dalle crescita, la stagionalità e dall'ecosistema delle piante.

Cosa è successo dell'avvocato?
Ho preso la laurea, ma l'incanto della cucina era sempre nella mia testa. Ho partecipato al concorso Chef Search, gestito da Gordon Ramsay e mi è stato offerto di lavorare al Savoy, a Londra. Oggi sono nel cuore di **S**even Dials**,** una zona popolata da fantastici ristoranti e sono orgogliosa di essere Patron Chef di **Tredwells**, creato dal genio di Marcus Wareing.
Quale sarebbe la destinazione dei tuoi sogni?
Ho sempre desiderato andare in Vietnam, principalmente per il cibo in quanto è una delle mie cucine preferite. Adoro i suoi freschi sapori.
Quale posto ti piacerebbe visitare che non hai ancora visitato?
Giappone, di nuovo, per il cibo!
Dove ami viaggiare?
Adoro l'Italia (stessa ragione: il cibo!) dove i prodotti estivi sono incredibili, formaggi meravigliosi, vino ma soprattutto 'quei' pomodori con 'quel' sapore di pomodoro…
Quando sei libera, dove ti piace passare il weekend?
Non sono spesso a casa, quindi è sempre un piacere restarci per tutto un fine settimana. In terrazza d'estate e accanto al camino in inverno.
Se ti identificassi in uno dei tuoi piatti d'autore, quale sarebbe?
Dal caramello salato al piatto con uovo di gallina cotto lentamente, funghi saltati, pancetta alsaziana quindi coperto di mousse olandese e servito con 'soldatini' di brioche tostata da inzuppare.
Quale destinazione ti ispira di più la tua cucina?
Ogni destinazione mi da degli spunti. New York in testa, forse perché è stata la città in cui ho trascorso più tempo.
Mi parli del tuo libro 'Planted' pubblicato da Kyle Books?
Racconta piatti gustosi, realizzati senza prodotti di origine animale. Tante ricette per una cucina a base di vegetali che



esalta prodotti, stagionalità e cibo saporito.

Cosa non ti fai mai mancare?

Una bottiglia di Chardonnay della Nuova Zelanda, tante verdure e lenticchie tutto l'anno.

Sono ottime in insalate, zuppe e come contorno per qualsiasi piatto.

Qualche lenticchia speciale?

Le Puy, coltivatate nell'Alta Loira in Francia. Hanno un rivestimento molto sottile, una mandorla meno farinosa rispetto alle normali lenticchie verdi e un tempo di cottura più breve. Adoro condirle con salsa *zhoug*.

Salsa *zhoug*?

E' un condimento nato nello Yemen ed è un po' la risposta medio-orientle al pesto mediterraneo. Gustosissimo, l'ho usato anche in questa ricetta, tratta dal mio libro.

CARCIOFI DI GERUSALEMME, ARROSTO E CARAMELLATO, LENTICCHIE PUY CON SALSA ZHOUG E PRUGNE SPEZIATE



Ingredienti per 4 persone.
1,5 kg di carciofo a scaglie
1/4 mazzetto di timo
50 g di burro non caseario
250 ml di latte ‘non diary’ cioe’ senza latte e derivati.
Sale marino e pepe nero appena macinato
Lenticchie Puy 280 (se non trovayte le Puy, potete usare delle normali lenticchie verdi)
2 foglie di alloro
1 spicchio d’aglio
1/4 mazzetto di timo
2 cucchiai di olio d’oliva
1/4 mazzo di prezzemolo finemente tritato
80 g di prugne snocciolate, tritate grossolanamente
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
1/2 noce moscata, finemente grattugiata
1/2 cucchiaino di spezie miste.

Per la salsa *zhoug*

1 mazzetto di coriandol
1/2 mazzetto di prezzemolo a foglie piatte
1 peperoncino verde, disseccato e tagliato a dadini
1/2 cucchiaino di semi di cumino, tostato e tritato finemente
1 baccello di cardamomo, tritato finemente
2 chodi di garofano finemente tritati
1/2 cucchiaino di agave
2 spicchi d’aglio sbucciati e pressati finemente
50 ml di olio d’oliva
1/2 cucchiaino di sale da tavola
Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore con 2 cucchiai d’acqua. Frullare fino a formare una pasta spessa.

Preparazione
Preriscaldare il forno a 180 □.
Disporre i carciofi in una teglia con il burro, il timo e condire con sale. Mettere in forno per 20-25 minuti fino a ottenere un colore dorato intenso e croccante.ruorali ogni 10 minuti per uniformare il colore. Rimuovere metà dei carciofi e mescolare con il latte, per formare una crema densa. Condire a piacere. Per le lenticchie, sciacquare bene sotto l’acqua fredda. Mettere in una padella con 1 litro d’acqua, foglie di alloro, aglio e timo. Condire bene e portare a ebollizione. Far bollire per 20-30 minuti fino a cottura ultimata. Scolare, scartando le erbe e l’aglio, quindi mescolare con l’olio d’oliva, sale, pepe e prezzemolo.Per le prugne, metterle in una casseruola media con le spezie e coprire con acqua calda. Portare a ebollizione per 10 minuti quindi immergerle in un frullatore, o utilizzare un frullatore a bastoncino, per creare una pasta spessa. Insaporire di sale. Per servire, dividere la purè in 4 ciotole. Aggiungere le lenticchi e i carciofi tagliati spicchi. Condire con *zhoug* e prezzemolo.

INFO
Tredwells
https://www.tredwells.com/

4A Upper St Martin’s Lane
London WC2H 9NY
Tel +44 (0)20 3764 0840
Seven Dials
https://www.sevendials.co.uk/