

# SPLENDORI VENEZIANI: CHEF LUCA VERITTI, IL 'MET', LE STELLE MICHELIN, LA LAGUNA E IL SUO INSOLITO 'RISOTTO AL POMODORO'

di Cesare Zucca –

Incontro tutto veneziano con il Top Chef **Luca Veritti**, alla guida dell'elegante ristorante **MET**, da ben quattro anni stellato dalla Guida Mchelin e situato all'interno dello splendido **Hotel Metropole** a Venezia.

La sua cucina alterna classici regionali e rivisitazioni in chiave creativa e unica, proprio come la ricetta segreta che ci svelerà.



**C'è venezianità nel menù del MET ?**

Assolutamente sì: molto pesce, dagli antipasti di baccalà, ai

secondi di seppie.

### **Piatti tradizionali quindi?**

Non proprio, qui intorno ci sono decine di *bacari* e osterie che cucinano da 30 anni le classiche ricette veneziane. Sono ritrovi storici a cui non voglio fare concorrenza.

Certo, nel mio menu troverai certi prodotti unici della Laguna, come le *castraure*, carciofi violetti di S.Erasmo e ovviamente i nostri pesci: schie, moeche, ricciole, seppie al nero e baccalà mantecato, spesso rivisitati anche in maniera piuttosto audace.



### **Ad esempio?**

Uno dei miei 'signature dish': carpaccio di baccalà, spuma all'aroma di pancetta piacentina e polvere di caffè del Guatemala. Mi sono ispirato a certi tramezzini serviti nei bar di Rialto, osando l' accoppiamento tra pesce e salume.



**Parliamo di viaggi. Una destinazione che ti ha particolarmente colpito?**

Shanghai, un incredibile mix di cucine diverse in un trionfo di contaminazioni culinarie.

Ci sono stato più volte e ho sempre trovato delle ispirazioni dalla cucina locale, come la zuppa di pollo, cocco e lemongrass, che ho reinterpretato introducendo il gambero rosso di Mazara.



**Un viaggio che vorresti fare ?**

Mi attira il Giappone e la sua importante cultura culinaria e poi vorrei conoscere meglio gli Stati Uniti, perchè finora sono stato solo Napa Valley.

**Dove passi I weekend liberi ?**

Sono rarissimi, quindi li dedico alla mia famiglia o vado dai miei genitori in montagna.

**Un itinerario gastronomico nel tuo territorio friulano?**

Partirei da Palmanova, città bellissima e poco conosciuta, poi Udine, per visitare il Castello e la Città vecchia, cena da 'Agli Amici'.



Continuerei verso casa mia, in Carnia per godermi la sua natura e le sue montagne mozzafiato, senza dimenticare che lì si possono trovare ottime trattorie dai prezzi contenuti.

**Nel tuo frigo: sempre e mai...**

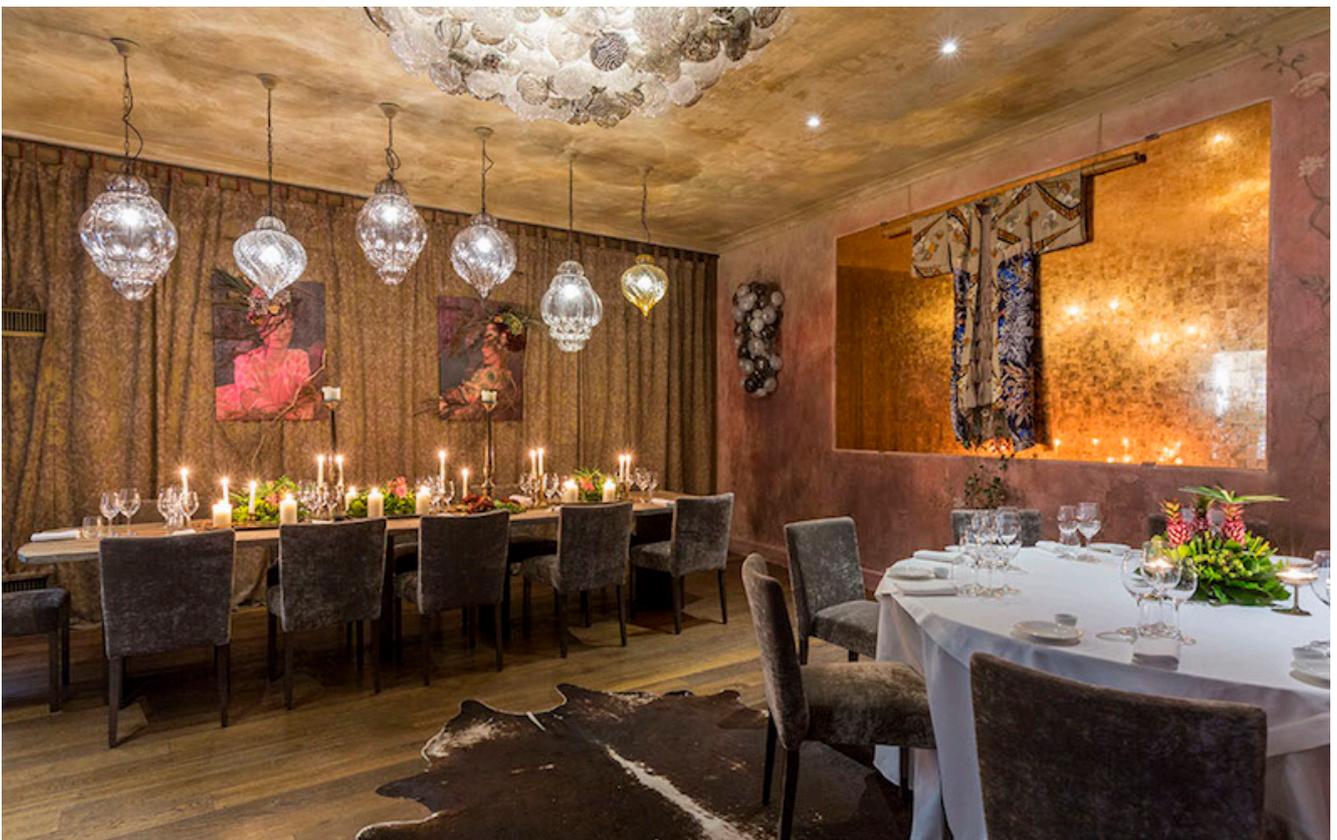
Sempre yogurt, formaggio e un buon prosecco.

Mai: Insalata russa e cetrioli, non li digerisco.



**Tre aggettivi per definire il Met?**

**Elegante**, nell'ambiente e nel menù, **drammatico** nel suo décor, **emozionante** nei sapori e, se mi permetti, aggiungerei **ricercato** nella sua cucina light, dedicata alle donne e molto vicina al gusto femminile, anche nelle proposte vegetariane.



MET Restaurant, Hotel Metropole. Venice.

**La tua ricetta è 'risotto al pomodoro'. Scusa, ma non mi sembra così insolita...**

(sorride) Non dire, innanzitutto il risotto è bianco, non rosso, infatti dai pomodori ricavo solo l'acqua che trasformo in brodo per cuocervi il riso, mentre del pomodoro resta solo una piacevole acidità, poi, inaspettatamente, compaiono acciughe e aglio nero...

E' un piatto che ha sempre un grande successo.

### **Risotto al pomodoro datterino**



### **Ingredienti**

(per 4 persone)

1kg pomodori molto maturi

300gr riso Carnaroli.

100gr acciughe del cantabrico

100gr aglio nero fermentato

basilico

## **Preparazione**

Frullare i pomodori e poi passarli prima in colino a maglie fini e poi in un canovaccio in modo da ricavare solo l'acqua bianca del pomodoro.

Frullare le acciughe aggiungendo un po' di brodo fino ad ottenere una crema liscia.

Ripetere il procedimento con l'aglio nero.

Cuocere il riso nel modo classico bagnando con l'acqua di pomodoro bollente.

Mantecare con poco burro e parmigiano.

Servire il riso con delle gocce di aglio nero, delle gocce di acciughe e delle foglioline di basilico come decorazione.