

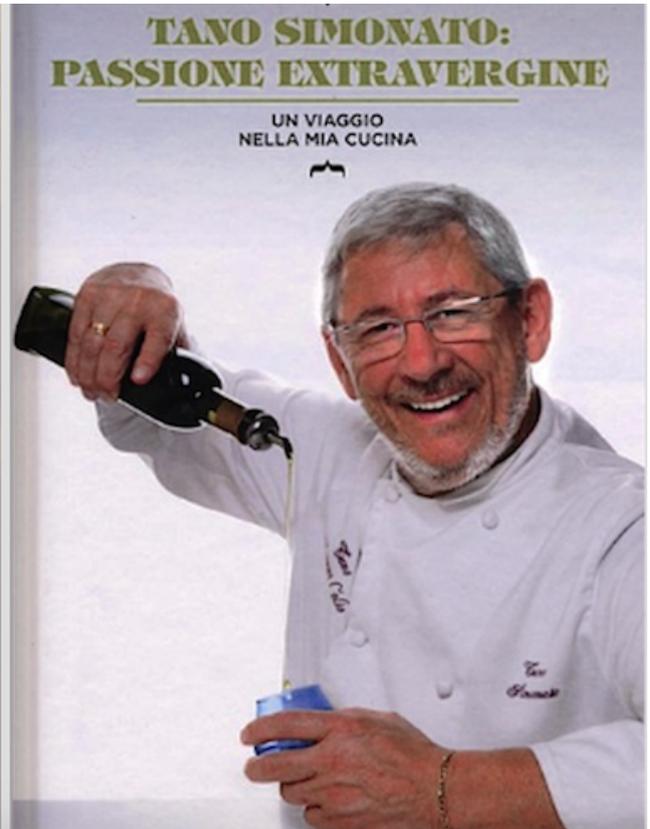
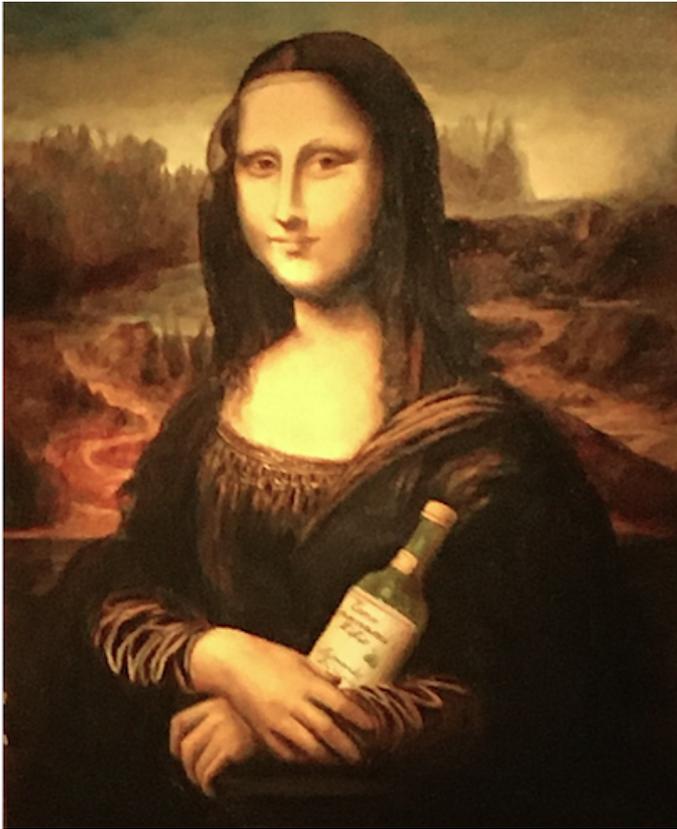
TANO SIMONATO: stelle, ricordi, olii sopraffini e un weekend gourmet da sogno

Milano. Oggi incontro Tano Simonato, stella Michelin e il celebre ristorante "Tano passami l'olio". Il suo slogan? *"Ci sono due modi di mangiare: uno per nutrirsi, l'altro per divertirsi. La cosa bella è che il secondo non elimina il primo"*.

Olio superstar

La cucina di Simonato è sinonimo di ricerca a pari passo all'evoluzione dei tempi e alla metamorfosi delle cucine contemporanee. Inutile dirlo, per Simonato l'attenzione è particolarmente focalizzata sul condimento per eccellenza: l'olio extra vergine, sia in cottura che a freddo, garanzia di fragranza e dell'incontaminazione dei prodotti, sua prerogativa da oltre 30 anni.

Foto © Cesare Zucca



I piatti che ho assaggiato:

Gli amouse-bouche dello Chef:

Un delicatissimo salmone marinato e mantecato, vellutata piselli, mayonese allo zafferano , tutto accoppiato a olio siciliano

Quaglia scottata al miele e spumante, caffè, croccantino di verza disidratata con peperoncino e un curioso uovo di zucca. Di certo le uova di quaglia sono un ingrediente caro allo Chef che da molti anni le propone caramellate abbinandole a varie lavorazioni del tonno: in mousse, bottarga e crudo, marinato al limone e menta.



© Cesare Zucca

Tra i primi , un ricco spaghetti, uovo di gallina con disidratazione dei tuorli per cinque giorni, servito su vellutata di burrata e grana padano con pomodoro candito e bottarga di tonno di 18 mesi, Una mediterraneità piacevole , dai sapori estivi.



© Cesare Zucca

Un must nella cucina di Simonato: il filetto di maialino patanegra nato e allevato a terra, una delle prerogative della sua cucina sono appunto le carni, tutte di cattività, senza l'uso di alcun tipo di antibiotico. Lo chef lo serve in crosta di nocciole con zucca affumicata nocciola sabbiata e verza. Tenerissimo e saporitissimo.



Come dessert, Simonato mi propone una sfera che racchiude una spuma chantilly alla vaniglia, guarnita con pistacchi sabbati e caviale di lampone. Per finire con un gelato di lampone e mora, servito su una meringa di patata senza albume e una foglia di pelle di patata alla vaniglia.

L'intervista: Tano si racconta.

Il tuo primo ricordo in cucina ?

Avevo 15 anni, mio padre era venuto a mancare, mia mamma Giuditta lavorava e io dovevo per forza occuparmi della cucina e per lei e per i miei fratelli, terrorizzato dal fare qualche disastro, anche perché mamma era una grande esperta della tradizione milanese: la *cassœula*, i *nervetti* ...





Una mamma influente dunque?

Si, di origini friulane, testarda e cocciuta più di qualunque altra donna della penisola italiana, imbattibile ai fornelli... Non dimenticherò mai il riso e latte che mi aveva insegnato: era chiaro, bianco, senza quel tono grigiolino tipico del riso bollito.

Il primo ricordo professionale?

Il primo ingaggio, durato 20 anni... non come cuoco, ma come barman. Ho girato mezza Europa verso la fine degli anni 80 sono approdato a Milano con l'idea in testa di aprire un ristorante. Forse il primo ricordo veniva proprio dalla cucina: quel profumo magico della pasta al pomodoro, un piatto classico che però richiede esperienza, capacità e personalità. Per la salsa, per esempio, io non uso il soffritto, ma solo pomodoro tassativamente fresco e (sussurra) in inverno non disdegno un pizzico di verdure Mutti, tanto per dargli quella corposità che il pomodoro invernale potrebbe non avere... Occhio all'olio, naturalmente...



I tuoi viaggi preferiti e quelli che sogni?

Ho girato tanto in Oriente: Cina, Thailandia. Sono stato otto volte a Hong Kong, Shanghai, Pechino. Vorrei scoprire l'Everest e Katmandu anche se il mio corpo mi chiede di fare molta attenzione alle altezze.



Dai viaggi lontani porti qualcosa nel tuo menu?

Certo, per esempio ho conosciuto Madame Wong, una signora di Osaka che faceva una **soya** come se fosse un aceto balsamico, travasandola per tre anni in vasche di cemento, dove si disidratava e prendeva corpo come se fosse una normale riduzione. Una preziosità. figurati che normalmente una bottiglietta sui cinque euro e questa ne costa 40, ma è un prodotto talmente buono che l'ho inserito in molti dei miei piatti.



Ho importato, anche se a modo mio, il lungo processo di frollatura dell'anatra alla pechinese: tre giorni in tini pieni di grasso dove vengono immerse le anatre che rilasciano il proprio grasso, poi altri passaggi di varie cotture a bassa temperatura per essere finalmente infornata ed ottenere la croccantezza desiderata. Anche se in spazi più ridotti, ho seguito le tecniche di Madame Wong ed ecco la mia anatra croccantissima (e non grassa) cotta a temperatura bassa per 13 ore a 58° nel suo fondo d'anatra, miele, crema di melograno e carciofo farcito con mousse di fegato d'anatra.



© Cesare Zucca

Cucini a casa?

Sì per me e per chi me lo chiede. Mi diverto a improvvisare.

Nel tuo frigo di casa: sempre e mai...

Sempre champagne, grana e, te lo dico sottovoce, una busta di ottimo prosciutto crudo...

si lo so... dovrei tagliarlo a mano...



Che auto guidi ?

Dopo 35 anni di Volvo, sono passato alla Lexus perché ho voluto una macchina ibrida, un sedile supercomfort, visto che viaggio e un baule generoso capace di ospitare almeno tre box di linea già preparata.

Un weekend che vuoi fare?

Pescare salmoni in Scozia, rigorosamente pesca 'a mosca', un'attività 'elegante' nata in Inghilterra. Lo sogno da quarant'anni, ma ...succederà.



Un weekend speciale?

Il mio! A **Montone**, un incantevole borgo in Umbria. Sarà un weekend straordinario: l'ho chiamato '**Tano Experience**' e prevede le mie lezioni di cucina, classi di lavoro, visite e degustazioni di olio, cene tradizionali e 'stellate'. Voglio tramandare quello che so fare e quello che conosco. un passaggio di consegna a quei ragazzi meravigliosi che vogliono imparare e riuscire.



By trolvag, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=60703020>

La tua ricetta?

Un uovo 'regale'. Potrebbe piacere a Queen Elisabeth...

*Per scoprire la ricetta di Tano Simonato, gira la pagina
Clicca Next>*

**UOVO DI CRISTALLO RIPIENO DI MORBIDO DI ALBUME, PARMIGIANO E
PATATA, CON IL SUO TUORLO SU RISO NERO, ORO E TARTUFO BIANCO.**



Ingredienti: per 4 pers.

Per l'uovo di cristallo:

50 gr. di isomalto

Colori naturali...:

Giallo, bianco, nero, rosso

1 limone

Per il morbido di albume, parmigiano e patata.

1-2 patate (dipende dalla grandezza)

2 albumi

50 gr. di grana Padano o Parmigiano

Latte

Sale, zucchero, pepe

Olio evo leggero (Liguria)

4 tuorli d'uovo

Tartufo bianco

Per il riso nero:

100 gr. di riso nero venere

Burro finto o burro vero

Grana Padano o Parmigiano
Sale, zucchero, pepe
Olio evo leggero (Liguria)

Preparazione:

Per l'uovo di cristallo:

Mettere l'isomalto in un padellino con 2-3 gocce di limone e ricavare dall'isomalto, temperandolo (portandolo a 170 °c) e satinandolo, (ripiegando almeno 40 volte il composto tra se stesso) un composto apparentemente di plastica.

Colorare l'isomalto, aggiungendo i colori, poco alla volta sino ad ottenere il colore del guscio dell'uovo. Tenere il composto di isomalto sotto una lampada per tenerlo ad una temperatura di 55-60°C. Tagliare piccoli pezzi, 1 alla volta, e posizionarli su di un cannello di rame collegato ad una pompetta, per gonfiarli, come per fare una lampadina, dando una forma più simile possibile al guscio dell' uovo.

Per il morbido di albume, grana e patata:

Mettere il grana in un contenitore cilindrico, ricoprire con il latte sino ad una volta e mezza del grana. Frullare con frull. a imm. aggiustando di sale, zucchero e pepe. Mettere in cottura il composto sino a fargli prendere il bollore. Spegnerne il fuoco. Non mettere in frigorifero.

Lavare e pelare le patate. Tagliarle a pezzi le patate e cuocerle in acqua sino a che siano molto morbide. Frullare con frullatore a immersione e, solo in caso di necessità, aggiungere un po' di acqua della sua cottura. Unire il velluto di patata alla crema di grana e far raffreddare. Montare gli albumi a neve. Incorporare gli albumi al composto di grana e patata, aggiustando di sale e zucchero qb. Mettere il composto in un *sac a poche*. Riporre in frigorifero.

Per il riso nero:

Lavare il riso sotto acqua corrente. Mettere in cottura il riso in acqua per circa 30 min. Scolare il riso. Mettere ora il riso in una padella, aggiungere un poco di acqua e portare a bollore, sino a che il riso non risulti morbido al punto giusto. Mantecare con burro finto (o vero) e 2 prese di grana.

Preparazione del piatto:

Mettere il riso nero nel piatto di portata, (fondina piccola) ricoprire con spray oro o foglia d'oro il riso. Porre al centro l'uovo di cristallo (maneggiandolo con molta cura) e riempirlo con il morbido di albume, patata e grana, lasciando lo spazio per il tuorlo d'uovo. Mettere i 4 tuorli d'uovo in forno a 180°C per 3 min. per poi metterli dentro all'uovo di cristallo. Piallare sopra il tutto 6-7 gr. di tartufo bianco.

INFO

Tano passami l'olio

Tano Experience



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'