Il potere delle erbe in cucina

img2573-248c68b9

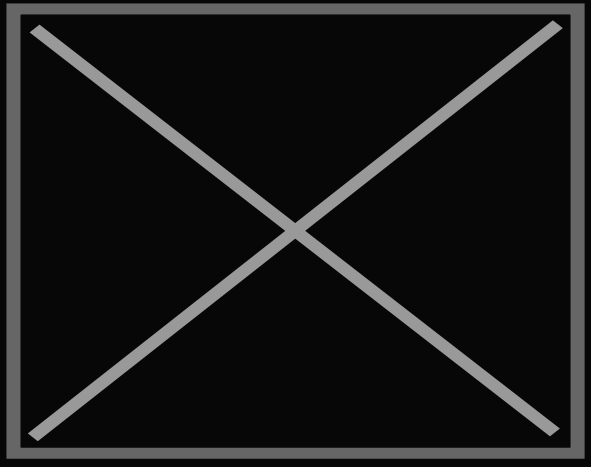
[caption id="attachment_133218" align="alignright" width="300"]



PREPARAZIONE DEL SASHIMI DI BIANCA PIEMONTESE E FUNGO DI CORTECCIA[/caption]

Forse è solo un nome nuovo che definisce un fenomeno antico ma non per questo il foraging è materia poco interessante. Del resto, quando le abitudini smettono di essere semplicemente tali e diventano argomento di studio e sperimentazione, da un lato perdono in autenticità ma dall'altro vedono aumentare il loro impatto e i loro campi di applicazione. Cos'è, innanzitutto, il foraging? È la pratica del riconoscere e raccogliere alimenti selvatici e spontanei come licheni, bacche, cortecce, ma anche erbe acquatiche e alcune specie di pesce. Un tema ampio, con implicazioni "filosofiche" (presuppone un ritorno alle origini ed è anche un modo di fare trekking), ecologiche (si tratta di attingere – con rispetto però – a ciò che è già disponibile in Natura) e anche economiche (in fin dei conti si tratta di reperire alimenti a costo zero). Ma qui ci interessa soprattutto il contributo che il foraging può dare al gusto e alla cucina. L'attingere a questi nuovi-vecchi ingredienti, infatti, significa accedere a una gamma di sapori più ampia di quella a cui siamo abituati. Sapori dimenticati, spesso sorprendenti o addirittura spiazzanti, che rappresentano una sfida e insieme un'opportunità.

[caption id="attachment_133218" align="alignright" width="300"]

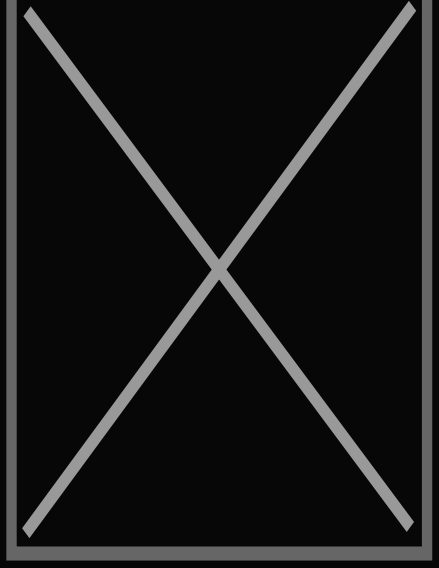


PREPARAZIONE DEL SASHIMI DI BIANCA

PIEMONTESE E FUNGO DI CORTECCIA[/caption]

Ovviamente il foraging va di pari passo con la stagio nalità. “Lavorare ai ritmi delle microstagioni è una sfida innovativa che la biodiversità piemontese ci ha donato. Assaggiare piatti a base di erbe spontanee e funghi che esistono solo venti giorni in un anno aggiunge il ricordo temporale a quello gustativo”. Sono parole dello chef Ivan Milani, che al ristorante Piano 35 (in cima al nuovo grattacielo di Intesa Sanpaolo a Torino), con la consulenza di Wood*ing (vedi box) utilizza insoliti ingredienti del territorio per realizzare piatti come il Sashimi di Bianca piemontese e fungo di corteccia o l’Agnello in due cotture e bacche selvatiche. Il foraging, su cui i riflettori in tutto il mondo si sono accesi soprattutto grazie alla New Nordic Cousine e al suo esponente di maggior spicco, René Redzepi, ex chef del Noma di Copenaghen (che ha chiuso lo scorso febbraio ndr), dalle nostre parti ha trovato terreno fertile soprattutto in Trentino, zona in cui si concentrano un’interessante azienda di confezionamento (vedi box) e alcuni ristoranti di alto livello che valorizzano le materie prime spontanee locali. È il caso del ristorante El Molin a Cavalese, dove lo chef Alessandro Gilmozzi è da lungo tempo impegnato in un’interpretazione dinamica delle ricette tradizionali che lo porta a proporre in carta secondi di pesce come il Salmerino al vapore, resina e radice di tarassaco, o dessert come l’Icy corteccia (gelato alla corteccia, crumble ai profumi del sottobosco). Un altro indirizzo di riferimento della zona è Malga Panna a Moena, una stella Michelin.

[caption id="attachment_133219" align="alignleft" width="221"]



LABORATORIO DI CUCINA POST RACCOLTO[/caption]

Qui Paolo Donei propone, ad esempio, Riso alle bacche di sorbo, fiori d’alpeggio e quinoa soffiata, Passatelli al grana trentino, uovo di quaglia e infuso di bosco, Agnello da latte ai fiori di timo, asparagi verdi, crema di patate e olio all’erba orsina. Proviene infine da un’altra zona, e propone un foraging con altri profumi, tipicamente lagunari, Daniele Zennaro, (suoi i due piatti a pag. 60), originario della provincia di Rovigo ma da lungo tempo a Venezia (è recentemente approdato al Canova, ristorante del Baglioni Hotel Luna), che include nelle sue sperimentazioni erbe spontanee come la salicornia, il



finocchio di mare, la portulachia e la minutina.**RISORSE**

Wood*ing (www.wood-ing.org) è il primo food lab al mondo specializzato nella raccolta selvatica, fondato da Valeria Margherita Mosca, giovane etnobiologa e chef. Wood*ing si dedica innanzitutto alla ricerca, con l’obiettivo di catalogare tutto il cibo selvatico esistente. Inoltre il laboratorio, con sede in Brianza, offre consulenze, organizza corsi e partecipa a diverse attività divulgative. La trentina Eleonora “Noris” Cunaccia, invece, dopo aver gestito con il fratello Giovanni un ristorante stellato, si

dedica da anni a tempo pieno al foraging ed è titolare, sempre con il fratello, di Primitivizia (www.primitivizia.it), azienda che confeziona e vende erbe di montagna, che può vantare fra i suoi clienti molti prestigiosi ristoranti di tutto il mondo.