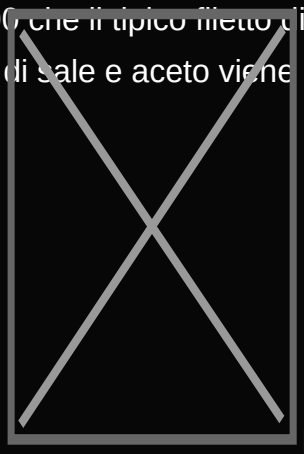
Innovando con la tradizione: Inghilterra

new-school-fish-and-chips-di-hook-1-3eaf1b47

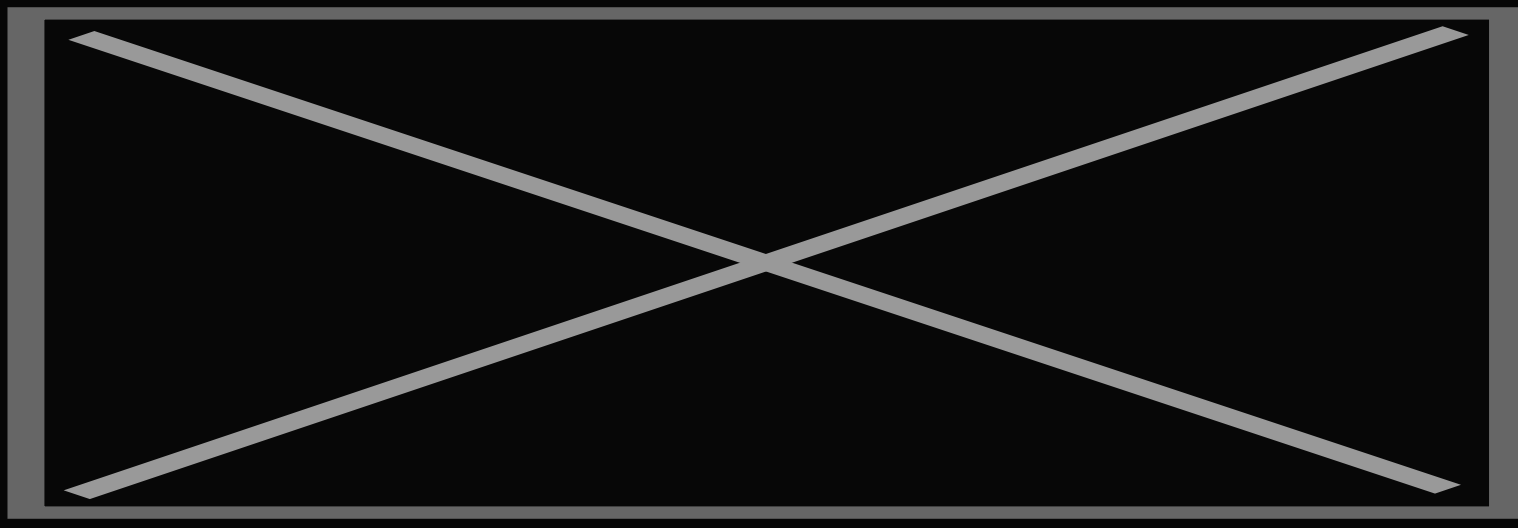
Essere innovativi o rimanere legati alla tradizione? Mixer vi porta alla scoperta di alcuni esperimenti di food hospitality dove innovazione e tradizione si incontrano. Prima tappa: Inghilterra.
Chi non conosce il **fish and chips**? Dopotutto è da metà del 1800 che il tipico filetto di pesce avvolto nella pastella dorata e accompagnato da patatine fritte cosparse di sale e aceto viene cucinato nel



Regno Unito, ed è ormai servito anche lontano dal paese di Sua Maestà. Ma

questo piatto proletario ha ancora molto da raccontare. Nei due locali **Hook** a Londra si può gustare il ***"new-school" fish* and chips** : una nuova versione che parte dal presupposto di disfare la ricetta originale per creare un prodotto fresco e meno grasso. L'innovazione è insita nel brand di Samuel Haim che sceglie pescato sostenibile e metodi di cottura e sapori internazionali. La tipica pastella è sostituita da versioni più light come tempura e *panko*, pangrattato tipico della cucina giapponese. E le patatine? Sono condite con sale alle alghe marine. Sempre a Londra c'è **Suttons and Sons**, una catena di ristoranti a conduzione familiare che ha fatto del fish and chips la sua bandiera tanto da decidere di far assaggiare questo piatto anche a chi non mangia pesce. L'idea del ***fish and chips vegano*** è nata come esperimento: nel 2018 il proprietario Danny Sutton e la moglie Hana hanno proposto a un evento il piatto sostituendo al pesce i boccioli del casco di banana. La risposta è stata talmente positiva che oggi la proposta vegana rappresenta il 20% delle vendite del locale.

[caption id="attachment_179760" align="alignnone" width="788"]



Sutton and Sons con il suo menù fish and chips completamente vegano[/caption]



Un altro piatto della tradizione britannica è lo **scotch egg**, uovo sodo avvolto nella carne di maiale, rivestito di pangrattato e fritto. Da **The Wigmore**, una moderna taverna su Regent Street è possibile assaggiare lo ***scotch egg a base di spezie Masala***, versione rivisitata dallo stellato Michel Roux Jr. L'uovo è di quaglia della blasonata fattoria Cacklebean avvolto in vermicelli di pasta che fritti ricordano un riccio di ma



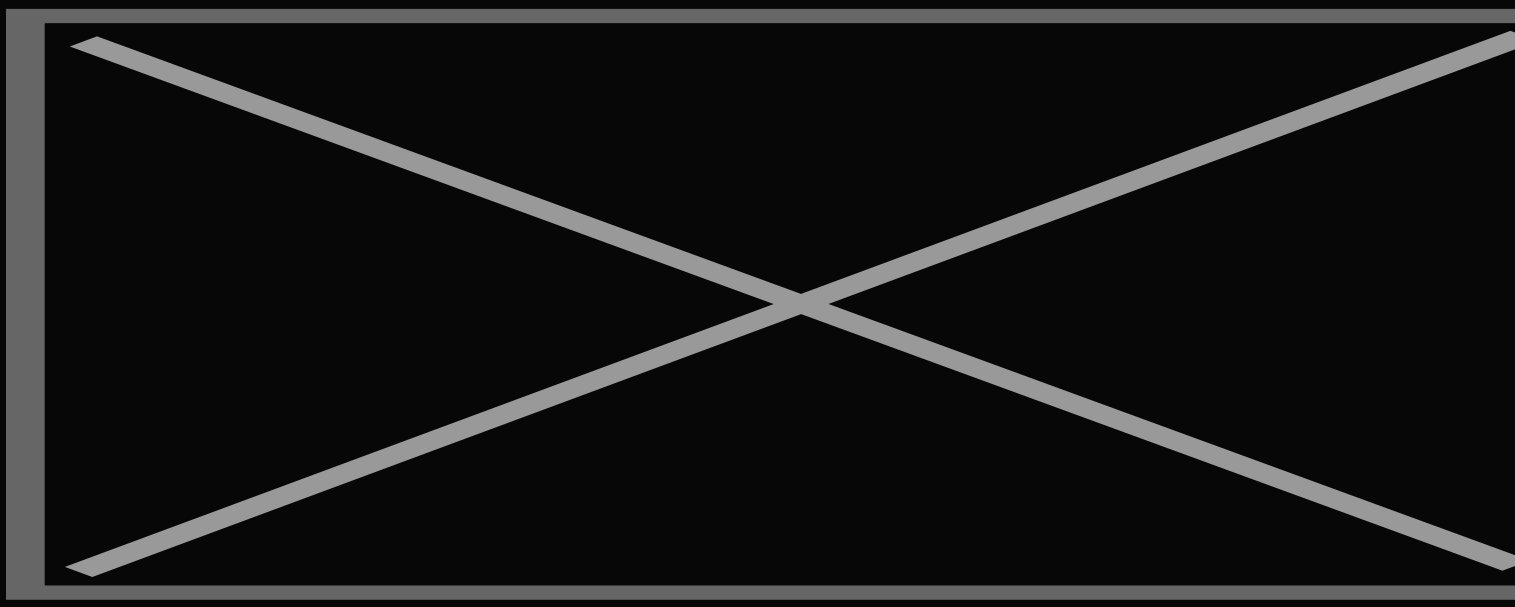
re. Invece delle solite salse, lo scotch egg viene servito su un dahl di lenticchie e yogurt alla menta. Sempre da The Wigmore le chips sono condite con uno speciale ***sale al Bloody Mary*** realizzato con pomodoro disidratato, sale di sedano, peperoncino, semi di finocchio e pepe lungo. Un altro scotch egg alternativo è quello di **The Harwood**



Arms, primo e unico pub di Londra stellato. La filosofia dei soci Brett Graham,

Mike Robinson e Edwin Vaux è quella di portare un angolo di campagna inglese nel cuore di Londra e lo fanno con un menu basato su selvaggina curato dalla chef Sally Abé. Al posto della salsiccia di maiale viene usata ***carne di cervo***, che rende il tutto più leggero e conferisce un sapore intenso.

[caption id="attachment_179764" align="aligncenter" width="826"]



da sinistra: gli interni di The Wigmore e di The Harwood Arms[/caption]