

Sapori & amori

A Milano Assaggi e show al terzo Salone del cioccolato

Dai cremini alle praline, passando per torte, tavolette e pasticcini, fino a cocktail e vermouth. Fino a domenica 18 febbraio la terza edizione del Salon du Chocolat porta al MiCo Spazio Lab di Milano una selezione dei migliori cioccolati del mondo. Quattro giorni di degustazioni, assaggi e show cooking (oltre cinquanta) proposti dagli oltre ottanta produttori che partecipano alla manifestazione. Numerosi gli assaggi unici o insoliti da provare. Fra questi i cremini al sale e olio extra vergine d'oliva, le praline all'aceto balsamico, quelle

ortiche e perfino gli insetti ricoperti di cioccolato. Tanti gli ospiti che si alterneranno sul palco della kermesse, fra cui Alessandro Borghese, Simone Salvini, Davide Longoni, il World Chocolate Master Davide Comaschi e, poi, alcuni dei più celebri cioccolatieri e pastry chef italiani e internazionali, fra cui il «maestro dei maestri pasticceri italiani» Iginio Massari e il campione del mondo Luigi Bassetto.

G. Princ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un pentolone al centro del tavolo e tanti ingredienti da cuocerli dentro: la «fonduta cinese», specialità conviviale per eccellenza, impazza nei ristoranti

Hot pot mania

La seconda vita (etnica) del brodo

N

on c'è piatto più invernale di un bel brodo caldo, ma se invece di parmigiano e tortellini avesse i profumi delle spezie e fosse «conviviale», cioè da mettere rigorosamente al centro del tavolo per cuocerli dentro ogni sorta di ingrediente? L'hot pot o «fonduta cinese», specialità asiatica che si consuma in particolar modo di questi tempi per festeggiare il Capodanno, funziona così: un pentolone di brodo mantenuto sempre a temperatura da un fornello, come accade per la fondue europea a base di formaggio o di olio, in cui tuffare carne, pesce, noodles, tofu, verdure, polpette e molto altro. Con gesti condivisi e divertenti, tra bacchette, scolini, salse e intingoli. Questa pietanza che trova omologhi in tutta l'Asia, dal Giappone, dove si chiama *shabu shabu*, alla Thailandia (*thai suki*) fino alla Mongolia, oggi va sempre più di moda nei ristoranti etnici delle grandi città, Milano inclusa. Ma c'è anche chi la tenta in casa, per organizzare una serata diversa tra amici in cui il cibo sia il protagonista.

L'importanza dei sapori

L'importante, in entrambi i casi, è concentrarsi sul brodo, pilastro dell'hot pot e in generale della cucina asiatica. Altro che due sole possibilità, verdure o carne: le varianti sono moltissime e nei locali in cui si serve questo piatto il primo menù tra cui scegliere è proprio quello dei brodi, che sulla carta saranno indicati come «fondute». Al pomodoro, al peperoncino rosso, ai frutti di mare, ai crauti, alle ossa di agnello, al pollo... Questi sono solo alcuni dei tipi che si possono ordinare, per esempio, da «Little Lamb», localino della Chinatown milanese diventato il punto di riferimento dell'hot pot. Il consiglio è provarne più di uno: per questo c'è una speciale pentola con separatore che consente di assaggiare contemporaneamente due o tre gusti, da quelli più

Il libro



● La cucina cinese, ricca e variegata, si fonda su ricette che aspirano a un perfetto equilibrio tra contrasti, sapori e consistenze. In «Cucina cinese» (Guido Tommasi Ken Hom, uno dei massimi chef d'Oriente, ha raccolto circa 250 ricette, dalle tradizionali alle più innovative

delicati a quelli più piccanti.

Le regole per farla a casa

Per chi volesse cimentarsi nella versione *fai-da-te*, l'ideale è rifornirsi in un buon supermercato etnico e sperimentare. Per esempio testando la versione pechinese della fonduta, un vero e proprio brodo *superfood* a base di verdure, funghi, gamberetti secchi, bacche di goji e castagne d'acqua cinesi, che la rendono saporita e molto nutriente. Il segreto, poi, è abbondare con gli ingredienti da tuffare nel brodo: carni di ogni tipo, a patto che siano tagliate a fettine sottili, verdure come il *pak choy*, il cavolo cinese, o il *bok choy*, altro vegetale a foglia larga e croccante, i funghi, il tofu in diverse consistenze, i *noodles* (quelli di riso vanno benissimo e si cuociono in un minuto), e poi carote, daikon, radice di loto, patate... Nei migliori supermercati asiatici si trovano anche le basi per i brodi: da quello di pesce del Canton a quello di carne del Sichuan. Serve poi l'equipaggiamento: pentolone, fornello elettrico da mettere a centro tavola, un paio di bacchette per ciascun commensale, altre di servizio per le varie ciotoline e degli scolini per immergere e recuperare il cibo. La regola principale, infatti, è mai

Anche a casa

Tipica dell'Asia, dal Giappone alla Mongolia, questa pietanza si può replicare a casa sperimentando con le spezie

usare le proprie bacchette per ripescare il boccone, sarebbe anti-igienico. Ma l'hot pot non è completo senza gli intingoli in cui inzuppare i cibi appena cotti: dalla salsa alle ostriche alla salsa di sesamo, da quelle agrodolci a quelle piccanti, al ristorante c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Per non impazzire, in casa, si può preparare un veloce mix di salsa di soia, olio di sesamo e peperoncino, a cui aggiungere volendo anche un po' di coriandolo tritato. L'ultima cosa da sapere sull'hot pot è che il brodo si chiama in due modi, prima e dopo averci cotto il cibo dentro: «fonduta» all'inizio, «zuppa» alla fine. E che bisogna assaggiarlo sia prima di iniziare, per aprire lo stomaco, sia alla fine del pasto, quando sarà insaporito di tutti gli ingredienti (fate attenzione solo se ci avete cotto della carne molto grassa, potrebbe risultare pesante).

Gli indirizzi

Dove assaggiare questa prelibatezza, dunque? Oltre al «Little Lamb», a Milano «Yuan» e la «Nuova Viscontea» sono altri due indirizzi fidati. Ma ora che questo piatto è un po' più conosciuto e di tendenza basta forse spulciare i menù dei ristoranti cinesi per scovarlo e provarlo. Con una sola, anche se importante, avvertenza: la prima regola dell'hot pot, che vale tanto a casa quanto a cena fuori, è che non si deve mai ordinare o preparare con qualcuno che non vi piace. La condivisione è alla base di questa pietanza perciò, prima di tutto, scegliete bene la compagnia.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fondue di pollo con salsa di sesamo

INGREDIENTI

(per 4 persone)

Per il brodo

- 1 pollo
- carote
- anice stellato
- zenzero fresco
- 1 porro
- pepe
- cannella
- 1 cipollotto
- funghi cinesi
- salsa di soia

Da mettere in tavola

- agnello/manzo/pollo tagliati a fettine sottili
- spaghetti di riso
- pak choy
- spinaci
- tofu
- funghi cinesi

Per la salsa

- pasta di sesamo
- sale
- acqua
- salsa di soia
- olio al peperoncino
- aceto di sidro
- zucchero



PREPARAZIONE

- 1) Preparate la salsa di sesamo mescolando la pasta di sesamo nell'acqua calda, aggiungendo sale, salsa di soia, l'aceto di sidro, lo zucchero e l'olio al peperoncino
- 2) Fate un semplice brodo di pollo con carote, porri, cipollotti e aggiungete sin dall'inizio della cottura zenzero, anice stellato e pepe per insaporirlo
- 3) Filtrate il brodo da tutti gli ingredienti e portatelo in tavola su una pentola sopra un fornello da fonduta
- 4) Servite insieme al brodo le varie carni tagliate a fettine sottili e tutti gli altri ingredienti che volete cuocere nel pentolone. I commensali dovranno avere bacchette e scolino per recuperare gli ingredienti nel brodo

Corriere della Sera

Racconti di cucina di Angela Frenda

I DONUTS DI CARNEVALE AL PROFUMO DI CANNELLA

Per Carnevale, nel mio ricettario mi catturano i donuts. Ciambelle arcaiche dell'infanzia. Per prepararle si comincia dalle uova. Dividete il tuorlo dal bianco. Con le dita. Come piace a me. Come vedere lo zucchero che si scioglie, indolente, e la farina che, suo malgrado, diventa impasto. In cucina sono quasi sempre i dettagli a fare la differenza. A rendere più soffice una ciambella o più intenso un sugo. Alla fine, il profumo di dolce e di cannella invaderà la casa con prepotenza.

Ingredienti:

500 gr di farina tipo 0, 50 gr di zucchero di canna integrale, 3 cucchiaini di lievito fresco, 220 ml di latte, 70 gr di burro, 3 rossi d'uovo, 100 gr di zucchero a velo, 2 cucchiaini di cannella in polvere,



In tavola Le ciambelle (foto Stefania Giorgi)

un pizzico di sale, olio di semi di arachide per friggere.

Preparazione:

Unite gli ingredienti secchi in una ciotola: farina, zucchero, sale e spezzettate con le mani il lievito. In un contenitore a parte separate i tuorli dagli albumi e sbatteteli insieme al burro fuso e al latte. Unite poco alla volta il composto liquido agli ingredienti secchi. Iniziate ad impastare, dapprima nella ciotola, poi, quando l'impasto ha preso una forma più compatta, trasferite tutto su una superficie infarinata. Quando sentite la pasta morbida e liscia formate una sfera e lasciatela riposare sotto un canovaccio per un'ora e mezza.

Trascorso il tempo, impastate nuovamente per un paio di minuti. Stendete la pasta per formare un foglio dello spessore di 2

cm. Formate le ciambelle, tagliando la pasta a dischetti di 8 cm di diametro con un coppa pasta o un bicchiere. Rimuovete anche il centro lasciando un vuoto di circa 3 cm. Mentre l'impasto riposa per altri 15 minuti, scaldate l'olio in un tegame dal fondo spesso. Assicuratevi di aver raggiunto una temperatura elevata (verificate con un termometro da cucina: deve essere sui 170°C). Friggete i donuts: 40 secondi per ciascun lato o fino a quando non risultano dorati. Asciugateli su carta assorbente e spolverate sopra cannella e zucchero.

@angelifrenda
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Racconti di cucina

La rubrica di videoricette del venerdì su raccontidicucina.corriere.it

