


**Il regno
della qualità**

In primo luogo fare cucina molecolare significa impiegare materie prime di altissimo livello


**Approccio
scientifico**

Fondamentale conoscere in modo profondo le proprietà chimiche degli alimenti

ETTORE BOCCHIA E LA CUCINA MOLECOLARE

La scienza in cucina Una rivoluzione iniziata a Bellagio


Le 4 regole

Non distruggere

Una novità deve accrescere e non distruggere la tradizione gastronomica italiana: questa è la prima delle quattro regole che Ettore Bocchia ritiene fondamentali per chi intenda avvicinarsi a un nuovo modo di intendere la cucina

Materie prime

Le nuove tecniche e i nuovi piatti devono valorizzare gli ingredienti naturali e le materie prime di qualità: il principio dell'alta qualità degli ingredienti è fondamentale per la cucina molecolare di Bocchia

Valori nutrizionali



«La cucina dell'invisibile» di Ettore Bocchia

Una cucina nuova deve essere attenta ai valori nutrizionali e al benessere di chi mangia e non guardare solo gli aspetti estetici e organolettici

Nuove texture

Una nuova idea di cucina deve realizzare i suoi scopi creando nuove texture, progettandole a livello microscopico grazie alle conoscenze delle proprietà fisiche e chimiche degli ingredienti


Il segreto

Come 'intenerire' il coriaceo polpo

UNA DELLE MAGGIORI difficoltà quando si prepara un polpo è riuscire a trovare la giusta consistenza. Bocchia ha studiato – è proprio il caso di dire – ed escogitato un sistema attraverso i suoi studi di fisica dell'alimentazione. In particolare ha scoperto che nel nostro stomaco esiste la bromelina, un enzima che attacca la struttura della carne per distruggerla. Bene questo elemento è presente nell'ananas. Il procedimento che segue Bocchia è ben spiegato nel suo libro «L'essenza dell'invisibile, capire la cucina molecolare» (edito da Aliberti, 12 euro). Ecco come procede Bocchia per rendere tenero il polpo. Per prima cosa centrifuga mezzo ananas fresco e mette il succo in una bacinella. A questo punto ci butta per un minuto i pezzi di polpo, poi li sciacqua e li mette in padella. La bromelina fa il suo lavoro e, una volta scottato, il polpo è davvero tenerissimo. Funzionerebbe anche con la carne, ma questa trattiene il sapore dell'ananas, il polpo no. Se la domanda successiva è perché il polpo non deve restare immerso nel succo d'ananas per più di un minuto, la risposta la fornisce lo chef stesso: «Se lo si lascia più di un minuto il polpo rischia di sparire». La dimostrazione che la conoscenza della chimica in cucina è di grande aiuto.

di Ugo Cennamo

PIÙ CHE ACCOSTARLO a qualcuno dei colleghi stellati, vien da pensare a Filippo Tommaso Marinetti. Non solo perché tra i suoi piatti figura il Gelato Estemporaneo («una crema fredda sulla quale viene versato l'azoto liquido che va miscelando con una frusta») che è un evidente omaggio a colui che fu il motore dell'avanguardia dell'inizio del diciannovesimo secolo, ma anche e soprattutto per quel Manifesto della Cucina Molecolare registrato e tradotto in menu nel 2002 sulle rive del lago di Como, a Bellagio e, in particolare, in un luogo simbolo qual è il Grand Hotel Villa Serbelloni. Una svolta come lo è stata la corrente artistica, una rivoluzione che si è consumata tra i fornelli. Il capitolo fondamentale di questa avventura inizia a Erice nel 1992 quando si tiene il convegno «Gastronomia molecolare e fisica» al quale partecipano tra gli altri il premio Nobel De Gennes e altri illustri scienziati. Tra gli altri Ettore Bocchia che un anno prima, a 27 anni, era entrato nella brigata delle rinomate cucine del Grand Hotel. Dopo 8 anni Gianfranco Bucher, proprietario del lussuoso cinque stelle che si tuffa nel lago come la prua di un transatlantico di altri tempi, lo incorona executive chef. E da quel momento inizia il cammino verso un mondo da esplorare che l'ha reso famoso e unico, a volte guardato con sospetto per un motivo semplice: per Bocchia la cucina è una scienza precisa che richiede in primo luogo conoscenza e poi fantasia. Se ignori le leggi della fisica e della chimica non puoi andare da nessuna parte. «Nella cucina molecolare il piatto nasce da una attenta progettazione e viene realizzato pensando alla struttura che si vuole dare alla pietanza, conoscendo in modo profondo le proprietà chimiche degli alimenti», sostiene Ettore Bocchia.

Ma in natura la ripetitività non esiste...
 «In primo luogo fare cucina molecolare per me signi-

fica impiegare materie prime di altissimo livello e devo sapere che succede a monte del prodotto: la mia analisi parte dal seme, devo sapere se è germogliato in terra o in serra, se ha visto o meno la luce del sole. Stesso discorso vale per gli animali e attraverso l'assaggio mi rendo conto se sono stati trattati con dignità e se sono stati ben nutriti».

Quindi sono fondamentali conoscenza e sensibilità. Si racconta che i suoi fornitori la temono per questo. Vero o falso?

«Mi rifornisco da piccoli produttori e con il passare del tempo un terzo di loro non è stato in grado di rispettare gli standard di eccellenza da me richiesti, anche per una questione di sostenibilità economica dell'attività stessa. Forse per questo mi sono fatto questa nomea».

Lavorare bene costa...

«Certo e io ho la fortuna di poter andare alla ricerca del miglior prodotto esistente».

Anche se lei è un convinto sostenitore della semplicità in cucina...

«Essere semplici non significa essere banali o sottovalutare le materie prime. Prendiamo ad esempio una delle ricette base della cucina italiana, lo spaghetti al pomodoro: è facile sbagliarlo, soprattutto quando si risparmia sulla qualità».

Un pomodoro può essere decisivo?

«Le racconto quanto mi è capitato: mi arrivarono dei pomodori Piccadilly, una qualità da tempo scomparsa. Nonostante fossi intollerante mi preparai un'insalata e, oltre a rimanere stupito dal sapore, non mi diedero alcun disturbo. Erano stati coltivati nel rispetto della natura e quando questo accade anche l'intolleranza può essere vinta».

Lei viene spesso avvicinato a Ferran Adrià?

«Facciamo cose diverse: la sua è una cucina tecnologica il cui obiettivo è creare stupore e la ricerca della migliore materia prima non è una priorità. La mia cucina è di soli ingredienti e la qualità del cibo è protagonista assoluta, fedele a quelli che sono i piatti classici della cucina regionale italiana».

IL TOUR DA VILLA BALBIANELLO A VILLA CARLOTTA E ALTRI ANGOLI MAGICI A passeggio nei giardini del lago di Como



«I giardini del Lago di Como», un viaggio negli angoli più suggestivi

IN QUESTO INIZIO AUTUNNO i giardini del lago di Como sono un vero e proprio spettacolo della natura. Le ultime fioriture sono intervallate dal colore mutevole del foglie. Una guida ideale per andare alla scoperta dei luoghi più suggestivi è quella racchiusa nel prezioso volume *I giardini del Lago di Como* di Lucia Impelluso e del fotografo Dario Fusaro (Mondadori Electa, 192 pagine, 35 euro). Nel libro si spazia da Villa Balbianello a Villa Carlotta,

Villa d'Este e alcune ville private difficilmente visitabili, andando così alla scoperta degli angoli verdi più belli del lago di Como. Le sponde del Lario sono elette a luogo di villeggiatura ideale fin dall'epoca romana e partendo da questa considerazione si racconta la storia dei giardini, ma anche dei costumi e delle consuetudini dei loro abitanti nei secoli. Attraverso bellissime immagini si costruisce così un percorso fotografico per evidenziare di ogni luogo i tratti più caratterizzanti.

LUNARICCIONE
HOTEL QUATTROSTELLE ^{SP}

ADULTS ONLY HOTEL +12

www.lunariccione.it
booking@lunariccione.it ☎ 0541 692150