



courtesy Røst

La cuoca Lucia Gaspari del Røst di Milano davanti all'entrata del locale insieme a Enrico Murru, responsabile di sala e dei vini, e a Hyppolite Vetrin, titolare del locale e imprenditore del settore food.

LA NUOVA TENDENZA DI RISCOPRIRE LA ZUCCA

Nella poliforme e mutante macchina ristorativa milanese c'è posto per tutti. Anche per una formula alternativa, ma non troppo, come Røst, neo trattoria di via Melzo in Porta Venezia (gli interni sono dello studio milanese Vudafieri Saverino Partners). L'idea di base, come recita il comunicato di presentazione della formula, è quella di portare sulla scena meneghina un concetto di cucina circolare, semplice e vera, con la riscoperta dei tagli poveri e dimenticati, dalle cervella al fegato, dalla lingua al diaframma, dal baccalà allo sgombro. Il tutto accompagnato da una non comune selezione di vini artigianali di nicchia. Non si tratta di una novità

assoluta per il capoluogo lombardo, dove esistono già diversi locali che valorizzano piatti delle cucine territoriali dell'Italia settentrionale con un approccio senza fronzoli regolato solo dalla disponibilità e stagionalità delle materie prime.

Anche se Røst cerca di andare oltre puntando a privilegiare ingredienti vegetali che raramente giocano il ruolo da protagonista. È il caso della ricetta di questo mese, la Zucca in carpione (10 euro), firmata dalla cuoca del Røst, Lucia Gaspari: veronese di 31 anni formatasi alla scuola Alma con esperienze in Italia, a Le Calandre a Padova, e, all'estero, al ristorante Relae di Copenhagen. La sua Zucca in carpione è una delizia per il palato e un modello per ogni professionista che voglia cimentarsi con un alimento eclettico intorno al quale si potrebbe creare un intero menu. Un alimento di antica tendenza perfettamente in linea con la filosofia del locale e con piatti altrettanto semplici e tradizionali che si trovano in carta come i mondegghili (10 euro) o il baccalà mantecato (12 euro). Una carta molto corta che abolisce le categorie di ordine (antipasti, primi, secondi ecc.), prediligendo un racconto orizzontale delle portate.

Come dicevamo, il vino è l'altro grande protagonista del locale milanese, che può vantare una carta di oltre 170 etichette, tra francesi e italiane, e 12 vignaioli di cui è disponibile l'intera produzione. I vini proposti sono tutti di matrice artigianale con un listino più da ristorante che da bistrot. Esiste una proposta giornaliera al calice ma, su richiesta del cliente, qualsiasi vino in lista può essere offerto in miscita. E, al bisogno si preparano anche cocktail, per ora solo Americano, Negroni e Gin Tonic. *

RICETTA ZUCCA IN CARPIONE

di LUCIA GASPARI

INGREDIENTI ◆ 1,2 kg zucca ◆ 120 g olio evo ◆ 200 g aceto bianco ◆ 100 g aceto di mele ◆ 2 spicchi di aglio ◆ 3 scalogni ◆ sale q.b. ◆ erbe aromatiche.
PREPARAZIONE ◆ Lavate la zucca e privatela dei semi. Tenete da parte i semi. Tagliate la zucca a fette e disponetela in una pirofila, salate, oliate e aggiungete qualche erba aromatica. Cuocete in forno statico per 18' a 175°C. ◆ Preparate il carpione. Mettete l'olio in padella a scaldare, aggiungete scalogni e aglio puliti e tagliati a rondelle, soffriggete per qualche minuto. Aggiungete salvia e rosmarino, gli aceti e continuate a cuocere per 3/5 minuti. ◆ Versate il carpione sulla zucca nella pirofila. Lasciate riposare in modo che la zucca assorba il carpione. ◆ Preparate i semi. Lavateli e tostateli per 30' a 140°C. Raffreddati, frullateli con un pizzico di sale fino ad ottenere una "sabbia" grossolana con cui condirete la zucca.



courtesy Røst