



LA PASTA. TEMA LIBERO.

Divine Creazioni secondo Gianfranco Vissani.



**DIVINE
CREAZIONI®**



TEMA LIBERO SULLA PASTA.

36 Divine Creazioni secondo Gianfranco Vissani.



La pasta senza uguali

Prologo



e Lezioni sulla pasta fresca Divine Creazioni, tenute a De Gusto, l'Ateneo della Pasta, rappresentano un'esperienza da ricordare per tutti.

Sull'onda dell'entusiasmo, Surgital ha deciso di raccogliere alcune delle ricette che Gianfranco Vissani produsse durante quelle giornate in un prezioso ricettario per gli chef.

Così è nato "Tema libero sulla pasta. Divine Creazioni secondo Gianfranco Vissani", dove le Divine Creazioni vengono interpretate, in 36 ricette, come antipasto, primo, secondo e dolce.

Sfogliando queste pagine, scoprirete la storia di un incontro magico e della fortunata collaborazione fra due grandi realtà della ristorazione italiana.

Vissani

Mori



La pasta senza uguali

Entrée



“ Il nero di seppia che ho utilizzato in questa ricetta è il nero di seppia naturale, estratto direttamente dal mollusco. Non uso mai quello liofilizzato, dall’aroma decisamente artificiale. In questa ricetta lo utilizzo sia per il bel colore nero lucido, sia per il sapore di mare, molto delicato. Il fungo giapponese enoki, dal sapore molto delicato anch’esso, nel piatto mi aiuta a sostenere e a strutturare il branzino. L’utilizzo del bicchiere e la composizione a strati non solo sono una citazione del classico Irish Coffee ma mi aiutano anche a mettere in evidenza l’eleganza degli Intrighi. ”



Marinare il branzino in olio, sale e pepe per circa 60 minuti.

Nel frattempo sciogliere il nero di seppia nell’acqua, aggiungere quindi lo zucchero con il glucosio e portare a 160°C; far raffreddare, versare su una coppa Martini e far riposare in frigorifero per qualche minuto.

Tagliare il branzino e i funghi della stessa grandezza del mais e insaporire con olio, sale e pepe.

Insalatina di Intrighi, mais, enoki e crudo di branzino al nero di seppia.

Cuocere gli **Intrighi** in abbondante acqua salata, scolarli bene e condirli con il branzino, il mais e i funghi.

Comporre un nido e adagiarlo nella coppa Martini. Finire con erba cipollina e un filo di olio.

Ingredienti per 4 persone:

80g di **Intrighi**

15g di glucosio

30cl di acqua

100g di zucchero

5g di nero di seppia

80g di branzino

40g di mais bollito

40g di enoki

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.

4 steli di erba cipollina



“In questo piatto ho giocato a scomporre il ripieno del Babletto alla mediterranea: la ricotta, le olive nere e i pomodori secchi che ritroverete ricomposti esternamente. Ogni singolo ingrediente viene così percepito singolarmente e poi ricordato all’insieme. Un modo per esaltare ancor di più il ripieno. Il cacao serve da punto di raccordo per olive nere, pomodori secchi e ricotta. Questa sua proprietà era già nota ai Maya che sposavano la polvere di fave di cacao al peperoncino. In questo caso è stato utilizzato cacao amaro in polvere, ma per alcune preparazioni si può utilizzare anche il cioccolato vero e proprio.”

In un bagnomaria mescolare la purea di pomodori con la crema di latte e gli albumi e far cuocere finché non diventi ben soda (di tanto in tanto frullare con un mixer a immersione). Unire i biscotti con le olive e il burro fuso e stendere l’impasto molto finemente, cuocere in forno a 160°C per 15 minuti. Tagliare il biscotto rettangolare prima che si raffreddi. Far bollire il brodo con il cacao e poi filtrarlo per togliere tutte le impurità.

Zuppa di cacao con Babletti alla mediterranea, spuma di pomodori secchi e olive nere con cubi di ricotta.

Tagliare la ricotta a cubi di un centimetro e cuocere i **Babletti alla mediterranea** in abbondante acqua salata e saltarli con burro e Parmigiano.

In un piatto, con l’aiuto di un coppapasta rettangolare, mettere la spuma di pomodori e sopra il biscotto di olive, dall’altra parte due cubi di ricotta e un Babletto. Finire il piatto con un velo di zuppa di cacao.

Ingredienti per 4 persone:

4 Babletti alla mediterranea

20g di olive nere setacciate finemente

150g di biscotti secchi sbriciolati finemente

50g di burro fuso

150g di purea di pomodori secchi

50g di crema di latte

200g di albume

20cl di brodo vegetale

2g di cacao in polvere

200g di ricotta

olio di oliva extravergine q.b.

sale q.b.

25g di burro

30g di Parmigiano



“L’idea dell’intreccio mi piace molto e la uso spesso nella mia cucina.

Questo di Garbugli è farcito con un classico battuto di lardo, pomodoro e formaggio, battuto che veniva utilizzato proprio per condire le fettuccine fatte in casa.

Il Pernod, con la sua sfumatura di anice, si raccorda perfettamente con lo scampo, la mandorla e il fondo di vitella e dona un’eleganza particolare anche al battuto di lardo, per sua natura povero.

In questo caso per marinare ho usato il Pernod, ma si possono usare molti altri liquori come l’amaro Averna, il Nocino, l’Alchermes, il Calvados e via dicendo.

L’intreccio di Garbugli può essere utilizzato anche in versione dolce: caramellato con zucchero di canna oppure per realizzare una scacchiera colorata alternandolo con il cacao.

Un gioco che può evolvere sempre.”

Cuocere i **Garbugli** e fare otto intrecci quadrati di lato 8cm. Tritare e setacciare finemente il lardo su di una caseruola, farlo sciogliere con l’aglio schiacciato e l’alloro; unire i filetti di pomodoro, far cuocere per qualche minuto e lasciar raffreddare. Tagliare la Fontina a cubetti precisi. Sgusciare e marinare gli scampi con il Pernod per 6 ore.

Millefoglie di Garbugli con fonduta di lardo, pomodoro e Fontina valdostana, zafferano e fondo di vitella, scampo marinato al Pernod e mandorle.

Far bollire i pistilli di zafferano con del brodo e addensare con agar agar.

Adagiare su quattro quadrati di intreccio, due filetti di pomodoro, il sughetto e un po’ di Fontina a cubetti, poi ricoprire con gli altri quattro quadrati di intreccio e disporre sopra di essi la mirepoix di scampi. Su di un piatto mettere un velo di fondo di vitella a specchio. Sopra di esso, a coprire, la vellutata allo zafferano; al centro del piatto adagiare l’intreccio di Garbugli e finire con un filo di olio e una cimetta di cerfoglio.

Ingredienti per 4 persone:

6 nidi di **Garbugli**

100g di lardo stagionato

4 pomodori

100g di Fontina valdostana

2 spicchi d’aglio

2 foglie di alloro

4 scampi freschi

80g di Pernod

100g di fondo di vitella

1-2g di zafferano in pistilli

brodo vegetale q.b.

agar agar q.b.

4 mandorle intere tostate

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

cimette di cerfoglio

La pasta fatta in casa nei ricordi del maestro Vissani.



In casa mia si faceva sempre la pasta fresca: le fettuccine. Mia madre le preparava a mano sia per casa che per il ristorante. Corpose, profumate, porose. Rigorosamente impastate con uova di casa e farina "O".

Preparava anche una salsa molto particolare: il sugo con "le rigaglie". Allora naturalmente non c'era la ricchezza di oggi e si doveva utilizzare quello che c'era. Mamma utilizzava con grande maestria gli scarti: i fegatini, il cuore, la cresta, le zampe (non le cosce, proprio le zampe!) e ne uscivano delle salse favolose, dei sapori così intensi che ancor oggi li ho in mente.

È questo sicuramente il mio piatto del buon ricordo.



Personaggi e interpreti.

Gianfranco Vissani _ nella parte della Creatività. Romana Tamburini _ nella parte della Passione. Casa Vissani _ nella parte dell'Entusiasmo. Surgital _ nella parte dell'Esperienza. Divine Creazioni _ nella parte de La Pasta senza uguali. Samuele Monterastelli _ nella parte di Chef responsabile Cucine Surgital. Mori Shinichi _ nella parte di Chef de cuisine Casa Vissani. Valerio Massimo Manco _ nella parte di Chef responsabile De Gusto, l'Ateneo della Pasta. Daniele Guidantoni _ nella parte di Chef di Casa Vissani. Domenico Romualdi _ nella parte di Responsabile di Produzione Surgital. Fabio Lorenzoni _ nella parte di Chef responsabile Surgital. Il Marketing _ nella parte della Regia. Orchestra e coro _ il centro Ricerca&Sviluppo.

Daniele



Vissani

Romana



Valerio

**DIVINE
CREAZIONI®**



“Ho esaltato in questa ricetta l'ingrediente principe dei Balanzoni, ovvero il Parmigiano Reggiano con l'affumicatura dei gamberi reali, che danno così un tono particolare, ma sempre molto equilibrato. Una rivisitazione in chiave moderna di un abbinamento classico come Parmigiano, fragole e aceto balsamico. La fonduta di fragole, elemento di colore del piatto, corregge anche l'amarognolo della mousse di cicoria, l'elemento povero del piatto. L'affumicatura la faccio sempre con il metodo naturale, cioè con legni e piante aromatiche, solo così il tono affumicato non copre il sapore reale del prodotto in abbinamento, anzi lo esalta.”



ammollare la colla di pesce in acqua fredda per qualche minuto; nel frattempo portare a bollore la crema di latte, unire la cicoria e la colla di pesce ben strizzata. Aggiustare di sapore con sale e peperoncino, stendere il composto su una teglia con un'altezza di 1,5 cm e far riposare in frigorifero. Sciogliere la fonduta in un bagnomaria (latte e Parmigiano in ammollo per 12 ore), frullare le fragole e setacciarle in un setaccio a maglia fine.

Balanzoni al Parmigiano Reggiano con gamberi bianchi imperiali affumicati, mousse di cicoria al peperoncino, fonduta di fragole e Parmigiano.

Tagliare i gamberi a mirepoix e condirli con olio, sale e pepe. Con l'aiuto di un coppapasta rotondo formare quattro dischi (alti 1,5 cm) di gamberi; con lo stesso coppapasta tagliare quattro dischi di cicoria sopra i quali si adageranno i gamberi. Cuocere i **Balanzoni al Parmigiano Reggiano** in abbondante acqua salata e spadellarli con burro e Parmigiano. Prendere un piatto e formare una griglia composta da due linee di fonduta di Parmigiano e due di purea di fragole. Adagiare al centro i dischi di cicoria e gamberi e, sugli angoli della griglia, quattro Balanzoni.

Ingredienti per 4 persone:

16 Balanzoni al Parmigiano Reggiano

12 gamberi bianchi imperiali affumicati

100g di purea di cicoria

50g di crema di latte

4g di colla di pesce

100g di Parmigiano

10cl di latte

25g di Parmigiano

20g di burro

10 fragole

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.

1g di peperoncino



“La pasta e fagioli tradizionale è uno dei piatti principe della cucina italiana. Essendo un piatto povero a base di legumi, ha sempre bisogno di essere rinforzato nel sapore. In questo caso ho utilizzato la papaya che dona anche un tono di eleganza al piatto. La sfera di pane richiama il pane (secco o fritto) che si accompagnava con la pasta e fagioli. È una rivisitazione di un grande classico e anche la pasta scelta, gli Strichetti, sono parte di una storia che si chiama pasta fresca all'uovo.”

In una casseruola far sudare il trito di verdure con olio, aglio e alloro. Versare 50g di fagioli, sale e pepe e, dopo qualche minuto, aggiungere il brodo; far cuocere 5 minuti e frullare (togliendo prima aglio ed alloro), passare allo chinoise ed aggiustare di densità e sapore. Per la spuma di papaya far bollire la purea insieme all'agar agar qualche minuto, poi stenderla su una placca alta 1cm e far riposare in frigorifero. Setacciare il pane al burro e lavorarlo insieme al burro morbido con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso, da cui ricavare delle sfere e da porre nel surgelatore.

Zuppa fredda di fagioli da sgrano e Strichetti all'uovo, gelato di pasta e piselli, sfera di cioccolato scuro e pane al burro, spuma di papaya e fagioli all'aglio, intervallata da fondente liscio.

Immergere quindi queste sfere nel cioccolato fondente; il cioccolato rimasto verrà utilizzato per fare una lastra sottile, stendendolo su un foglio di carta forno. Con l'aiuto di un coppapasta quadrato, tagliare la spuma di papaya e le lastre di cioccolato. Dare la forma al gelato di pasta e piselli (alto 1cm) con lo stesso coppapasta, quindi porre sopra il quadrato di papaya e la lastra di cioccolato. In un piatto servire la zuppa fredda di fagioli con gli **Strichetti all'uovo**, precedentemente cotti e scolati, mettendo al centro il gelato con la spuma e la sfera di cioccolato in cima. Completare con un filo d'olio.

Ingredienti per 4 persone:

- 50g di **Strichetti all'uovo**
- 200g di fagioli da sgrano (già cotti)
- 10g di sedano tritato
- 5g di carota tritata
- 10g di cipolla tritata
- 30cl di brodo vegetale
- 2 spicchi di aglio
- 150g di cioccolato fondente
- 1 foglia di alloro
- 80g di pane al burro
- 100g di purea di papaya
- 1,5g di agar agar
- 30g di burro
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale e pepe q.b.
- 400g di purea di pasta e piselli
- 1l di latte
- 200g di zucchero



“Ho cercato di fare un piatto semplice, senza compromessi per questi Tortellini alla moda di Bologna.

Prodotto classico, che rispetta rigorosamente la ricetta originale del tortellino emiliano.

In questo caso ho citato i funghi del ragù, ma li ho utilizzati freschi per rendere l'insieme raffinato e schietto.

La fonduta di Parmigiano, oltre a richiamare il ripieno, dà al piatto la giusta cremosità, in contrasto con la croccantezza delle verdure, che lo colorano.

È la freschezza degli ingredienti a renderlo un ottimo antipasto.”

P

er la fonduta lasciare il Parmigiano a bagno con il latte per 12 ore, successivamente scioglierlo a bagnomaria.

Pulire i porcini con un pennello e un panno umido e tagliarli a lamelle. Tagliare a cubetti i peperoni, sbianchirli in acqua salata e insaporirli in padella con olio, sale, pepe, aglio e alloro.

Tortellini alla moda di Bologna su fonduta di Parmigiano con brunoise di peperoni e lamelle di porcini crudi.

Cuocere i **Tortellini alla moda di Bologna** in abbondante acqua salata, scolarli e spadellarli con burro e Parmigiano.

Prendere un piatto e adagiare al centro l'insalatina di porcini. Intorno ad essa adagiare otto Tortellini e i cubetti di peperoni, finire con un filo di fonduta di Parmigiano.

Ingredienti per 4 persone:

32 Tortellini alla moda di Bologna

½ peperone rosso

½ peperone giallo

½ peperone verde

2 porcini di media grandezza

100g di Parmigiano

10cl di latte

50g di burro

1 foglia di alloro

1 spicchio di aglio

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.



Primi



“ Qui partiamo dalla cucina povera: i broccoletti al peperoncino che però ho raffinato con l’aroma del Kirsch (acquavite di ciliegia): due anime diverse per un unico risultato, che elegge il ripieno dei Raviolotti, la polenta e il Montasio DOP, a protagonista assoluto. E se lo merita senz’altro questo indovinatissimo ripieno fatto di un elemento povero come la polenta e di uno ricco come il Montasio DOP, elegantissimo formaggio vaccino delle Alpi friulane. Le proporzioni per il burro montato sono una parte di tartufo, due di burro, rigorosamente di alpeggio e Kirsh a piacere. Il tartufo bianco lo uso solo se di stagione (da settembre a gennaio), quando l’aroma è più intenso, e lo affetto anche crudo al momento della preparazione. Per la decorazione sono molto indicate anche le ciliegie. ”

Lavorare il burro con il tartufo fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere il Kirsch a proprio gusto e far riposare in frigorifero. Saltare in padella i broccoletti con olio, aglio, alloro e peperoncino; aggiustare di sale e tritare finemente al coltello.

Cuocere i **Raviolotti con polenta e Montasio DOP** in abbondante acqua salata e spadellare con burro al tartufo e il Montasio grattugiato.

Raviolotti con polenta e Montasio DOP al burro di Kirsch e tartufo bianco, broccoletti al peperoncino.

Al centro di un piatto disporre i broccoletti asciati e sopra due Raviolotti. Montare in padella il restante burro di tartufo e Kirsch e irrorare i Raviolotti.

Ingredienti per 4 persone:

8 Raviolotti con polenta e Montasio DOP

150g di broccoletti sbollentati

1g di peperoncino

50g di burro

5g di tartufo tritato

Kirsch q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.

1 foglia di alloro

15g di Montasio DOP

La cucina del futuro ha le radici nella tradizione.



La cucina tradizionale è sempre stata il nostro futuro. Dobbiamo essere consapevoli di questo. Oggi si rischia di stravolgere la cucina attraverso la ricerca esasperata dell'innovazione che non rispetta le materie prime ma, al contrario, le violenta estrapolandone sapori che spesso confondono il commensale.

Quanti di noi oggi sanno riconoscere il sapore di un alimento? Molte volte non distinguiamo il pollo dal maiale o dal manzo. Tutto diventa uniforme, insapore.

Il segreto non sta nelle cotture, ma nelle lavorazioni. La carne, per esempio, diventa tenera se la fai frollare per bene. Questo segreto lo conosceva già l'uomo primitivo che, costretto a mangiare la carne cruda, la lasciava riposare per diversi giorni in modo da renderla più tenera.

Oggi c'è sempre fretta. Fretta nel servizio, fretta nella preparazione dei piatti, fretta nei clienti stessi quindi nella maggior parte delle cucine i prodotti si preparano in anticipo e poi vengono rigenerati al momento dell'ordine.

Mentre la cucina vincente oggi sta tornando verso la cucina tradizionale. Anche le guide stanno premiando i ristoratori che seguono questa filosofia.

Oggi, come ho già detto, chi fa innovazione si dedica alla riscoperta di ricette e materie prime tipiche. Vorrei che tornassimo alla grande cucina degli anni '60, cioè a quei piatti e a quelle pietanze che ci hanno fatto conoscere in tutto il mondo. Certo, alleggerendole, rivisitandole perché ormai i clienti hanno provato tutto: dalle cucine etniche a quelle molecolari, dal macrobiotico fino a alghe, muschi e licheni. Ora vogliono, a ragione, la sostanza. Il loro palato è stanco di troppi sapori, di troppe particolarità e vogliono tornare a mangiar bene.



Atto Primo. L'incontro.

C'era una volta un artista della cucina che amava le cose fatte a regola d'arte. Un uomo che sapeva riconoscere la qualità ed esaltare il sapore di ogni ricetta attraverso un innato talento e il gusto per la sperimentazione, nella personale ricerca di nuovi abbinamenti. E c'era un'azienda che per trent'anni aveva fatto della pasta fresca il cuore della sua ricerca. Una lunga storia di successi, che aveva portato alla creazione di una pasta senza uguali per la ristorazione di qualità: le Divine Creazioni. Entrambi conoscevano i segreti della grande cucina classica italiana ed entrambi partivano dalla tradizione per rivisitarla. Fu come un riconoscersi, quando Gianfranco Vissani e Romana Tamburini di Surgital si incontrarono, o per meglio dire si scontrarono a una fiera, sul palco di un evento di Elsa Mazzolini (La Madia Travelfood). Un incontro, quello fra Vissani e Surgital, che avrebbe portato, di lì a poco, ottimi frutti e incredibili risultati.

Vissani



DIVINE
CREAZIONI®



“La particolarità di questo piatto è senz’altro la tendenza al dolce. Mi serve per accompagnare la dolcezza dell’Astice canadese presente al 33% (fantastico!) nel ripieno di questi Bauletti. Ecco allora la mela cotta che richiama il Calvados, un suo distillato, e la cannella che sposa bene entrambi. Per riequilibrare tanta dolcezza ho usato la polpa di riccio freschissimo, che riporta nel piatto il sapore e l’odore del mare. Le spume le faccio tutte a bagnomaria e con la frusta che, incorporando più aria, renderà la spuma più morbida e più leggera.”

Per la salsa, in una casseruola, far sudare aglio, scalogno, alloro e un filo di olio; aggiungere la mela cotta e il Calvados, allungare con il brodo ed infine aggiungere i ricci di mare. Portare a bollore e aggiustare di sale e pepe; togliere quindi aglio e alloro, frullare e passare con un colino fine.

Per la spuma unire in un bagnomaria la panna, la cannella e gli albumi; far cuocere, frullando di tanto in tanto con un mixer a immersione, fin quando si otterrà la consistenza desiderata.

Bauletti ripieni all’astice con salsa di ricci di mare alla mela cotta e Calvados, con spuma di cannella.

Legare gli astici a uno stecco per non far arricciare la coda in cottura, quindi cuocerli in un court-bouillon per 5 minuti circa; una volta cotti prendere la coda e scalopparla a fettine sottili.

Cuocere i **Bauletti ripieni all’astice** in abbondante acqua salata e saltarli con il burro. In un piatto adagiare l’astice con a fianco un Bauletto e la spuma di cannella. Aggiungere per completare due piccoli pezzi di zuccina tornita. Finire il piatto irrorando l’astice con la salsa bollente e un filo di olio.

Ingredienti per 4 persone:

4 **Bauletti ripieni all’astice**

25cl di brodo

15g di scalogno

1 spicchio di aglio

1 foglia di alloro

5g di ricci di mare

20g di mela cotta

Calvados q.b.

4 astici di pezzatura media

50g di panna fresca

cannella in polvere q.b.

100g di albumi

olio di oliva extravergine q.b.

sale e pepe q.b.

20g di burro

8 pezzi di zuccina
tornita e lessata



“Il fiocco di latte, dolce e acido, è un elemento esterno, ma di raccordo con la ricotta di bufala, protagonista insieme alle foglioline di spinaci del ripieno di questi splendidi Ravioloni. La menta invece mi serve a rinnovare la freschezza del piatto, mentre i corn flakes (proprio quelli usati per la prima colazione) mi danno la croccantezza e quindi una consistenza che contrasta sia con la ricotta, che con i fiocchi di latte. Croccantezza, morbidezza e acidità: questo per me è un piatto completo. Nessun senso è trascurato, anzi ne viene sottolineata la singola funzione nella degustazione.”

Ad ritare tre foglioline di menta e incorporarle ai fiocchi di latte; condire con olio, sale e pepe e unire la colla di pesce (precedentemente ammollata) sciolta a bagnomaria. Stendere il composto in una placca all'altezza di 1 cm e adagiare sopra i corn flakes, facendo una lieve pressione per farli aderire ai fiocchi di latte. Riporre quindi in frigorifero per almeno un'ora.

Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci, corn flakes con fiocchi di latte al burro di menta.

Quando il composto sarà rappreso, tagliarlo con un coppapasta rotondo. Cuocere i **Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci** nel brodo aromatizzato alla menta e saltarli con burro e Parmigiano.

Servire il Raviolone in un piatto piano accompagnato con un cilindro di fiocchi di latte alla menta e corn flakes. Finire con un filo di olio.

Ingredienti per 4 persone:

4 Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci

corn flakes q.b.

150g di fiocchi di latte

menta q.b.

1l di brodo vegetale

2 fogli di colla di pesce

15g di burro

20g di Parmigiano

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.



“Quando voglio rendere grande un piatto di pasta ripiena, faccio un gioco semplice: ripeto un elemento del ripieno per esaltarlo. In questo caso ho ripreso la cappasanta, pregiatissimo ingrediente di questi Panciotti assieme ai gamberi dei mari del Nord. L'ho marinata nel tè che uso spesso nella mia cucina per il suo gusto distinto. Ne utilizzo le foglie macinate, che, oltre al sapore, danno anche un apporto cromatico alla composizione. In questo caso ho scelto il tè verde per la sua particolare acidità, che si coniuga perfettamente sia con i pomodori che con la polpa del pregiato mollusco. La patata viola di origine peruviana è una pennellata di colore nel piatto; il suo sapore, che ricorda quello delle castagne, è una nota di contrasto agli elementi nobili del piatto.”

In una ciotola mettere a marinare le cappesante con olio, sale, pepe e tè verde per almeno 2 ore. Nel frattempo preparare la purea di patate viola, mantecando le patate (precedentemente bollite e setacciate) con il latte bollente e il burro fuso aggiunto poco alla volta. Aggiustare di sapore e tenere in caldo.

Panciotti con cappesante e gamberi dei mari del Nord con purea di patate viola e cappesante marinate al tè verde.

Tagliare i ciliegini a fettine sottili e condirli con olio, sale e basilico. Tagliare anche le cappesante sottilmente e disporle sopra le fettine di ciliegini.

Cuocere i **Panciotti con cappesante e gamberi dei mari del Nord** in abbondante acqua salata e condirli con olio a crudo.

Servire i Panciotti su un piatto piano con vicino la purea di patate viola e la cappasanta con i ciliegini. Finire con un filo di olio a crudo.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Panciotti con cappesante e gamberi dei mari del Nord

100g patate viola

50g burro

10cl latte

4 cappesante

8 pomodori ciliegini

tè verde

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.



“ Il tartufo nero, emulsionato con l’acciuga e l’aglio, è un sapore importante, che definirei “maschio”, se mi si consente il termine. Poi però c’è sempre l’elemento che raccorda questo sapore così particolare: il brodo di cocco. Il cocco dà piacevolezza al piatto e la sua dolcezza corrisponde, in un gioco di contrasti, al salato della mortadella presente nel ripieno del tortellino. Abbinandoli, ogni elemento mantiene il proprio caratteristico sapore, senza prevalere sull’altro. La frutta può essere utilizzata in molte situazioni anche, e perché no, per condire la pasta. ”



ar bollire il brodo con il latte di cocco e il cocco tagliato finemente per circa 30 minuti.

Nel frattempo tritare i tartufi e farli cuocere con olio, aglio, timo e acciuga per 10 minuti.

Versare 20cl di brodo, portare a bollore e frullare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Riportare il composto sulla fiamma, aggiustare di sale e pepe, aggiungere 2g di agar agar e far bollire per un paio di minuti.

Tortellini alla moda di Bologna su letto di papaya, tartufo nero e brodo di cocco.

Insaporire la purea di papaya con olio, sale e pepe. Versare 2g di agar agar e portare a bollore. Filtrare il brodo, aggiustare di sapore e conservarne a parte 50cl.

Con un sacco da pasticcere, disporre le due purea a strisce alternate in un piatto fondo ed aspettare che rassodino. Quindi cuocere i **Tortellini alla moda di Bologna** nel brodo di cocco e disporli intorno al disco di papaya e tartufo. Versare poi il brodo, facendo attenzione a non rovinare le strisce.

Ingredienti per 4 Persone:

250g di **Tortellini alla moda di Bologna**

120g di purea di papaya

100g di tartufo nero

4g di agar agar

200cl di brodo vegetale

1 filetto di acciuga sotto sale

200cl di brodo vegetale

1 cocco fresco più il suo latte
sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

1 spicchio di aglio

2 cimette di timo



“*Ho giocato, in questo piatto di Strichetti, sul contrasto netto degli elementi. La pasta, non essendo ripiena, si addice perfettamente al gioco. La tonalità del burro alla pesca, se vediamo il piatto come una tela, è molto delicata, quasi una sfumatura di colore, mentre la sogliola e l'amaretto sono la pennellata decisa che rende l'insieme materico. Amo Caravaggio e quindi il contrasto del chiaroscuro, capace di appagare ogni palato. La zuccina solletica il tatto nella degustazione del piatto, regalando la sensazione di croccantezza.*”

Cuocere la sogliola in padella con olio, aglio e alloro. Bagnare con il liquore e, una volta evaporato, aggiungere la crema di latte. Portare a bollore e aggiustare di sale e pepe, fino a ottenere una purea liscia e omogenea. Mescolare la purea di sogliola all'albume e far cuocere a bagnomaria fino a quando non rassodi; frullare di tanto in tanto con un mixer a immersione e aggiustare di sapore.

Strichetti all'uovo con burro di pesca, mirepoix di zucchine e mousse di Amaretto e sogliola.

Nel frattempo tagliare la zuccina a cubetti di 2mm e insaporirla con aglio e basilico in padella.

Cuocere gli **Strichetti all'uovo** in acqua salata e saltarli in padella con il burro di pesca e una presa di Parmigiano. Adagiare al centro di un piatto piano quattro quenelle di mousse di sogliola, precedentemente passate nella granella di amaretti. Disporre sopra gli Strichetti e la mirepoix di zucchine a pioggia.

Ingredienti per 4 Persone:

240g di **Strichetti all'uovo**

40g di burro di pesca

1 zuccina media

2 cimette di basilico

10cl di Amaretto (liquore)

80g di sogliola

2 spicchi di aglio

1 foglia di alloro

50cl di crema di latte

100g di albume

Parmigiano q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.

amaretti q.b

L'amore per le materie prime.



Dopo più di vent'anni in giro per il mondo, ho acquisito una grande esperienza in fatto di materie prime, che ritengo fondamentali per preparare un ottimo piatto. Assaggio sempre tutto. Molto spesso faccio acquisti mentre sono fuori, magari in un mercato rionale, in una bancarella. A volte acquisto cose che non mi servono, ma che in quel momento mi ispirano, mi danno un'emozione. Grazie al mio lavoro, visito tantissime aziende e tantissimi produttori e devo dire che in Italia abbiamo davvero delle ottime materie prime. Le migliori forse, solo che molte volte non ne conosciamo neanche l'esistenza.

Mi capita così di scoprire un prodotto nuovo, me ne innamoro, ne ordino una certa quantità e lo faccio arrivare direttamente al ristorante. I miei ragazzi si ritrovano spesso con una partita di prodotto in cucina senza sapere come e perché utilizzarla e si chiedono: "Perché l'ha ordinata?"

Lo scoprono dopo, quando provano la nuova ricetta che mi ha ispirato questa materia prima.



Atto Secondo. La collaborazione.

fu così che presto, con i loro impareggiabili chef, Casa Vissani e Surgital cominciarono a collaborare fianco a fianco per far nascere nuove Divine Creazioni. Vissani propose di creare un ripieno liquido che, proprio come un sugo, fosse capace di sciogliersi in bocca, facendo esplodere il sapore.

Una bella sfida, certo non facile per una produzione in larga scala, ma Surgital, ben lontana dal rifiutarla, l'accettò e mise a disposizione tutto il suo staff Ricerca&Sviluppo e la sua esperienza tecnica per produrre questa nuova pasta.



**DIVINE
CREAZIONI®**



“ In questo piatto scopriamo un sapore un po’ dimenticato, quello dell’After Eight, il cioccolato con la menta, che mi serve per dare freschezza generale. I tramezzini sono un gioco divertente, una miniatura sfiziosa che lascia sorpreso il commensale per il gusto e soprattutto per la morbidezza del pane. Il cavolo nero, alimento tipico del periodo invernale, è un ricordo aggiunto nel piatto. L’Amatriciana infatti richiama l’inverno, il fuoco del camino, la padella in ferro dove si metteva a sciogliere il guanciale per condire la pasta. E l’Amatriciana? Beh, è il ripieno stesso di questa pasta, Gli Amatriciani, che ha appunto il sugo dentro: una deliziosissima salsa ottenuta con il miglior guanciale di maiale, stagionato almeno tre mesi nel pepe nero, e con il pecorino di Corsignano, toscano e pregiatissimo, prodotto con latte intero di pecora e stagionato quattro mesi. ”

In una casseruola far sudare le verdure tritate con l’olio, lo spicchio d’aglio e l’alloro; aggiungere il cavolo nero e continuare a cuocere per un paio di minuti. Versare il brodo e portare a bollore per altri 2 min. Togliere aglio ed alloro, frullare, passare allo chinoise e aggiustare di densità e sapore. Si sarà così ottenuta la zuppa.

Gli Amatriciani con zuppa di cavolo nero e tramezzino di peperoncino su fonduta di pecorino all’After Eight, guanciale e purea di cavolo all’aglio.

Far sciogliere a bagnomaria il pecorino, dopo averlo messo a bagno nel latte per una notte, con l’After Eight. Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata. Stendere quindi la fonduta di pecorino così ottenuta su una placca (rivestita di pellicola trasparente) dello spessore di ½cm e far riposare in frigorifero per circa 1 ora. Comporre il tramezzino con la fonduta fredda di pecorino e il guanciale, dandogli la forma triangolare.

Cuocere Gli Amatriciani in acqua salata e saltarli con burro e Parmigiano. Servire la zuppa in un piatto fondo, mettere la salsa a specchio e adagiare tre Amatriciani a stella. Completare il piatto con le quenelle realizzate con la purea di cavolo nero. I tramezzini vengono serviti sul bordo del piatto.

Ingredienti per 4 Persone:

12 **Amatriciani**

30g di cavolo nero cotto

25cl di brodo vegetale

10g di sedano tritato

5g di carota tritata

10g di cipolla tritata

2 spicchi di aglio

80g di purea di cavolo nero

1 foglia di alloro

100g di pecorino di Corsignano grattugiato

100g di latte

20g di After Eight

2 fogli di colla di pesce

4 fette di guanciale

4 fette di pancarré al peperoncino

20g di Parmigiano grattugiato

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

burro q.b.



“Un piatto forte e di rottura questo che ho pensato per gli Amatriciani. Di forti contrasti nel piatto. Qui troviamo la robustezza dello squacquerone, le ostriche, che vengono “vellutate” dalla marinatura nella grappa di pera. Un piatto certo audace, ma nella sua sfrontatezza di sapori, nella sua “spaccatura netta”, capace, credo, di ricordare i palati più diversi e di fare tutti contenti.”

Mettere in infusione l’olio di frantoio con la maggiorana per almeno 2 giorni. Lasciare marinare lo squacquerone per 12 ore con 30cl di grappa di pere rigirandolo spesso; fare la stessa cosa con la pera. In una casseruola far sudare le verdure tritate con olio, aglio e alloro. Aggiungere la pera tagliata finemente e il brodo, cuocere per 5 minuti e unire le ostriche. Appena riprende bollore, togliere aglio, alloro, frullare e passare allo chinoise; aggiustare infine di densità e sapore.

Gli Amatriciani con zuppa di ostriche e pere alla grappa di Williams, spuma di squacquerone alle Williams, olio di frantoio e maggiorana.

Passare più volte lo squacquerone in un setaccio fine, fino a renderlo liscio. Unirvi la colla di pesce precedentemente ammollata. Montare la panna e aggiungerla allo squacquerone. Cuocere **Gli Amatriciani** in abbondante acqua salata. Su di un piatto mettere al centro la spuma e intorno Gli Amatriciani intervallati dalla zuppa di ostriche. Completare con un filo d’olio alla maggiorana.

Ingredienti per 4 Persone:

20 **Amatriciani**

2 ostriche

1 pera Williams

40cl di grappa di pere Williams

10g di sedano tritato

10g di cipolla tritata

5g di carota tritata

30cl di brodo vegetale

1 spicchio di aglio

1 foglia di alloro

80g di squacquerone

30g di panna

1 foglio di colla di pesce

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva

1 mazzetto di maggiorana

olio di frantoio



“ Un piatto che potremo definire “l’essenza della carbonara”. Composto di gesti abituali, che compiamo ogni giorno, come quello di preparare un semplice uovo alla cocque. E’ questo il ricordo, il gesto, l’azione, che ho voluto inserire nel piatto. Scomporre le ricette regionali, scomporre le ricette innovative, unirle e creare una nuova sensazione. Qui ho scomposto l’elemento principe dei carbonari, cioè l’uovo, usando la salsa di Limoncello per correlare l’insieme dei sapori e stemperare quello dell’uovo. Un affresco e un inno a questa Divina Creazione dove il guanciale è rigorosamente brasato e sposato ad un pregevolissimo Pecorino di Corsignano. ”

Prendere una casseruola e far soffriggere aglio, alloro, scalogno con un po’ di olio. Unire il Limoncello e il brodo, aggiustare di sapore e poi frullare e passare al colino fine.

Per il rosso d’uovo: cuocere i rossi e il destrosio a bagnomaria girando bene con una frusta.

I Carbonari, uovo scomposto e salsa di Limoncello.

Per gli albumi: mettere tutti gli ingredienti (albume, panna, sale e pepe) nel sifone e lasciar riposare per qualche ora. Nel mezzo guscio di uovo mettere prima il bianco (albume) poi al centro il rosso (tuorlo).

Cuocere **I Carbonari**, disporli su un piatto piano con accanto il mezzo uovo e finire con la salsa di Limoncello.

Ingredienti per 4 Persone:

24 **Carbonari**

100g di brodo vegetale

40g di Limoncello

1 foglia di alloro

1 spicchio di aglio

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

5g di scalogno tritato

140g di albume

70g di panna

1 carica per sifone (cream)

1 tuorlo

4g di destrosio

sale e pepe q.b.

½ guscio di 4 uova



“Richiamo sempre la cucina classica. Qui trasformo la carbonara, che costituisce il ripieno liquido di questa pasta, I Carbonari, in qualcosa di solido, un elemento tridimensionale come la quiche, che fondamentalmente è composta da uova. Stesso discorso per il gelato fatto con la pasta stessa. Un gelato salato che ci ripropone il gioco di assaggiare gli stessi ingredienti in due modi diversi, una volta caldi e una freddi. Ho stemperato con il passion fruit e il cachi proprio per “arrotondare” il profumo dell’uovo e renderlo importante, ma allo stesso tempo contenuto.”

Per il gelato far bollire 8 **Carbonari** nel latte con una foglia di alloro e uno spicchio d’aglio. Togliere aglio e alloro, unire lo zucchero invertito e frullare, filtrare e far girare nella gelatiera. Per le quiche: stendere la pasta in 4 stampi tondi e cuocere in forno a 160°C per circa 5 minuti. Riempire a strati con il guanciale tagliato a listarelle, la groviera a fette e il composto di panna, uovo e burro fuso. Cuocere in forno per altri 10 minuti a 160°C.

I Carbonari con piccola quiche lorraine, salsa di passion fruit e cachi, gelato de I Carbonari.

Per la salsa: far sudare in una casseruola lo scalogno con olio, aglio e alloro. Unire il cachi tagliato a fettine sottili e il brodo; far cuocere qualche minuto e aggiungere il passion fruit. Appena riprende il bollore togliere aglio e alloro, frullare e passare allo chinoise e aggiustare di densità e sapore. Cuocere **I Carbonari** in abbondante acqua salata e saltare in padella con burro e Parmigiano. Su di un piatto adagiare la quiche, il passion fruit con la pallina di gelato e I Carbonari. Irrorare con la salsa e finire con un filo di olio a crudo.

Ingredienti per 4 Persone:

24 Carbonari

200g di pasta foncer

1 uovo

100g di panna fresca

4 fette di guanciale

50g di burro fuso

80g di groviera

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

15g di burro

2 passion fruit

25g di brodo vegetale

1 cachi

200g di latte

30g di zucchero invertito

2 foglie di alloro

2 spicchi di aglio

15g di scalogno tritato

20g di Parmigiano



“Anche in questo caso avevo a che fare con una pasta ripiena di sugo, uno dei più classici della cucina italiana: cacio e pepe, ma non un semplice cacio, un pecorino Vera Pecora umbro, di lunga stagionatura e di forte carattere.

L’ho sposata con elementi classici come il pomodoro e l’aglio, che possono benissimo unirsi a sapori delicati come quello delle cappellette, in questo caso marinate nel Nocino. Una marinatura certamente dal tono amarognolo, che bene sposa il piccante dell’aglio e l’acidità del pomodoro.

Le noci tritate sulle cappellette servono a dare la sensazione di croccantezza. Al posto delle cappellette avrei potuto usare anche i gamberi, purché sempre marinati nel liquore Nocino.”

Marinare le cappellette con il Nocino, una foglia di alloro e uno spicchio di aglio per circa 6 ore. Tagliarle poi a cubetti. Per la fonduta prendere una casseruola e far stufare con un filo di olio l’aglio, l’alloro, il porro, e i pomodori precedentemente tritati. Far cuocere qualche minuto e aggiungere un po’ di brodo, sale e pepe; frullare e passare allo chinoise.

I Caciopepe con fonduta di pomodori all’aglio e cappellette marinate al Nocino.

Cuocere i Caciopepe in abbondante acqua salata e scolarli. Prendere un piatto piano e mettere la fonduta a specchio.

Proseguire poi mettendo cinque Caciopepe da una parte e dall’altra la cappellette con le noci tritate e un’insalatina di radicchio milanese. Finire con un pizzico di sale sulla cappellette e un filo di olio.

Ingredienti per 4 Persone:

20 Caciopepe

2 pomodori freschi pelati

50g di porro affettato fine

4 cappellette fresche

50g di Nocino

10g di noci tritate

120g di radicchio milanese

3 spicchi di aglio

sale pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

2 foglie di alloro

brodo vegetale q.b.



“Il wurstel di pollo è un cibo povero, un cibo di strada, ma giocandolo bene diventa divertente e si nobilita. Come divertente è diventato questo piatto di Caciopepe dove i wurstel diventano fiori accompagnati da un purè di patate al burro di zafferano e Fernet Branca, amaro di 27 erbe e spezie. In questo piatto l'elemento di rottura è la paprika piccante, dal tono “pepato”, ma non aggressivo, né predominante.”

F

ar bollire il Fernet e lasciare lo zafferano in infusione per un paio d'ore. Unire poi il burro con l'aiuto di una frusta. Per la purea, bollire le patate. Una volta pronte, sbucciarle e setacciarle; unire quindi il latte caldo e il burro al Fernet lavorando a bagnomaria. Aggiustare infine di sale e pepe, tenere in caldo.

I Caciopepe con wurstel di pollo alla paprika piccante e purea di patate al Fernet Branca e zafferano.

Cuocere i piccoli wurstel in padella con aglio, olio, paprika e alloro. Fare una salsa con il fondo di cottura, aiutandovi con del brodo e regolando di densità.

Cuocere **I Caciopepe** in abbondante acqua salata e saltarli con burro e pecorino. Adagiare la purea al Fernet e zafferano al centro di un piatto piano e disporre intorno in modo alternato I Caciopepe ed i wurstel; versare la salsa a decoro e completare con un filo d'olio.

Ingredienti per 4 Persone:

16 Caciopepe

16 wurstel di pollo mini

paprika piccante q.b.

100g di patate

45g di burro

20cl di latte

8g di Fernet Branca

1g di zafferano in pistilli

10g di pecorino semi-stagionato

1 spicchio di aglio

sale e pepe q.b.

1 foglia di alloro

olio extravergine di oliva



**DIVINE
CREAZIONI®**

La pasta senza uguali

Secondi



“Intenso il gusto,
ma morbida la consistenza
di questi divini Triangoli
al pesce spada.
Li ho accompagnanti
con un morbido flan,
decorato da una stella
di anice e ho legato i due
elementi con una salsa
decisa di scampi, capperi e
ragusano.”

Per la salsa far sudare in una casseruola lo scalogno con un filo di olio, aglio e alloro; aggiungere gli scampi, i capperi e il Ragusano. Far cuocere qualche minuto e aggiungere il brodo, far bollire per un minuto circa e togliere aglio e alloro. Aggiustare di sapore con sale e pepe, frullare e passare il tutto a un colino fine.

Fare il flan frullando il rosso d'uovo, il roux, la panna e la purea di pane.

Triangoli al pesce spada con flan di anice stellato e salsa di scampi, capperi e Ragusano.

Quando questo composto risulterà omogeneo, incorporare gli albumi montati a neve e far cuocere, in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato, in forno a 220°C per 2 minuti.

Cuocere i **Triangoli al pesce spada** in abbondante acqua salata e saltarli con burro e Parmigiano. Su di un piatto piano mettere al centro un Triangolo, adagiare il flan bollente e irrorare il tutto con la salsa. Finire il piatto con un filo di olio e un anice stellato a decorazione.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Triangoli al pesce spada

4 scampi freschi

10g di capperi dissalati

15g di formaggio Ragusano grattugiato

brodo vegetale q.b.

10g di scalogno tritato

1 foglia di alloro

1 spicchio di aglio

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

160g di purea di pane aromatizzato all'anice stellato

1 tuorlo di uovo

25g di panna fresca

2 albumi montati a neve

13g di roux (fatto con 60g di burro e 80g di farina)

10g di burro

15g di Parmigiano grattugiato

farina q.b.

anice stellato come decorazione



“ Nel ripieno di questa pasta troviamo uno dei più pregiati formaggi italiani: il Castelmagno, formaggio d'alpeggio e quindi dal profumo di pascolo d'alta quota e di erbe primaverili. L'ho raccordato con il castagnaccio, un gusto classico, lievemente amarognolo, della cucina povera, che ho addolcito con una fonduta di cioccolato bianco. La liquirizia mi serve per dare una sfumatura leggermente acre e frizzantina al cioccolato, rendendolo così più protagonista. In questo caso il bel colore del mango ha una funzione quasi esclusivamente decorativa, anche se il suo leggero profumo, che ricorda le mufte dei formaggi, si abbina perfettamente con il Castelmagno. ”

Preparare il castagnaccio amalgamando la farina con l'acqua, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere quindi i pinoli e l'uvetta. Versare il composto in una teglia ben oleata (2 cucchiai), cospargere di rosmarino e un po' d'olio, quindi infornare a 200°C per circa 30 minuti.

Castelmagni alla liquirizia e mango con castagnaccio e griglia di cioccolato bianco.

Mentre cuoce il castagnaccio, preparare la fonduta mettendo in un bagnomaria il cioccolato bianco con la crema di latte fino a quando non si scioglie. Aggiustare di densità e sapore con sale, pepe bianco e amido di mais.

Tagliare il mango a mirepoix. Tagliare il castagnaccio con un coppapasta tondo e disporlo su di un piatto piano. Cuocere i **Castelmagni** in abbondante acqua salata, saltarli con il liquore di liquirizia e il mango e disporli ai lati del castagnaccio. Completare il piatto con un filo di fonduta di cioccolato bianco a formare una griglia sul castagnaccio.

Ingredienti per 4 Persone:

8 Castelmagni

150g di farina di castagne

100g di mango

40g di uvetta (ammollata)

10cl di crema di latte

25g di pinoli

cioccolato bianco

olio extravergine di oliva q.b.

amido di mais q.b.

20cl di acqua

liquore di liquirizia q.b.

5 cimette di rosmarino

pepe bianco q.b.

sale q.b.



“In questo piatto ho voluto evidenziare il gusto e la grande qualità della carne chianina che, esaltata dal profumo intenso del cardoncello, costituisce il ripieno di questi Quadrelli. E l’ho fatto mettendo una spuma della stessa carne, ma cruda. È questo contrasto cotto/crudo l’elemento principale del piatto. Gli asparagi all’aglio sono la parte decorativa e l’aglio in camicia, usato intero, diventa un “ricordo” visivo della cucina toscana, zona di elezione della carne chianina.”

Per il burro di pesca, amalgamare il burro con 30g di purea di pesca fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Cuocere gli asparagi sotto la brace coprendo la punta con della carta stagnola. Una volta cotti pearli e condirli con un pesto di olio, aglio, acciughe, mentuccia, sale e pepe.

Quadrelli con chianina e cardoncelli saltati al burro di pesca, asparagi all’aglio e crudo di chianina con spuma di pesca.

Tritare finemente la chianina al coltello, condirla con sale, pepe, olio e liquore di pesca. Con l’aiuto di un coppapasta rotondo formare un cilindro. Per la spuma di pesca, ammolare la gelatina in acqua fredda. Una volta ammollata strizzarla bene e farla sciogliere a bagnomaria; unire infine i 70g restanti di purea di pesca e la panna semimontata. Far raffreddare quindi in una placca. Cuocere i **Quadrelli con chianina e cardoncelli** in acqua salata bollente e poi saltarli con burro di pesca e Parmigiano. In un piatto piano adagiare al centro i Quadrelli; comporre il piatto mettendo da una parte gli asparagi e dall’altra il cilindro di tartara con sopra un disco di pesca e la spuma di pesca ottenuta. Finire il piatto con un filo di olio.

Ingredienti per 4 Persone:

8 Quadrelli con chianina e cardoncelli

100g di burro

1 foglio di colla di pesce

100g di purea di pesca

8 asparagi

15ml di liquore di pesca

3 spicchi di aglio

acciughe q.b.

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

mentuccia q.b.

100g di chianina

100g di panna

Parmigiano q.b.

1 pesca come decorazione



“ Anche in questa ricetta ho giocato con il contrasto tra carne cotta (l'agnello del ripieno di questi Quadrelli, rigorosamente scozzese e quindi della razza tra le più pregiate e profumata al timo) e carne cruda, il cubo di foie gras. La spuma di mele ha la capacità di esaltare entrambe le carni. Ritengo che la carne di agnello e il foie gras siano uno dei matrimoni più riusciti della cucina. Non a caso nel medioevo agnello e foie gras erano un piatto da re. Diventano un triangolo amoroso perfetto grazie alla mela, che fa da unione e da elemento di equilibrio. La spuma poi è fatta con la mela cotta, perché cruda potrebbe risultare un sapore troppo dominante sugli altri ingredienti. ”

Preparare la spuma mescolando a bagnomaria la purea di mele con l'albume e la crema di latte. Tenere il composto al caldo finché non diventa sodo e gonfio. Ogni tanto frullare con un mixer a immersione e aggiustare infine di sale e pepe.

Una volta rappresa formare quattro cubi e conservare in frigorifero. Ricavare dalla terrina di foie gras quattro cubi. Nel frattempo insaporire la marmellata di mirtilli con la cannella.

Quadrelli con agnello e timo, cubo di foie gras con spuma di mele.

Cuocere i **Quadrelli con agnello e timo** in abbondante acqua salata e saltarli con burro e Grana Padano. Su un piatto piano adagiare il cubo di foie gras e a fianco quello di spuma di mele. Aggiungere quattro Quadrelli e completare con un filo d'olio a crudo e qualche goccia di marmellata di mirtilli, precedentemente setacciata.

Ingredienti per 4 Persone:

16 Quadrelli con agnello e timo

100g di terrina di foie gras

50g di purea di mele

50g di albume

25g di crema di latte

20g di marmellata di mirtilli

3g di cannella

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

15g di burro

20g di Grana Padano



Atto Terzo. I Rivoluzionari.

acquero così I Caciopepe, I Carbonari e Gli Amatriciani. Tre nuove Divine Creazioni dal ripieno di sugo, anzi di tre dei più classici sughi italiani, conosciuti e apprezzati anche all'estero. "Li chiameremo I Rivoluzionari" si dissero "perché abbiamo rivoluzionato il concetto di pasta e condimento unendoli in un solo prodotto".

Fu quindi, come sempre, decisiva la scelta degli ingredienti per valorizzare al massimo l'autenticità e il sapore dei nuovi prodotti come, per esempio, il pecorino Vera Pecora, il miglior guanciaie di maiale e il pregiatissimo pecorino di Corsignano, che solo uno chef di grandissima competenza e appassionato nella ricerca come Vissani poteva attentamente selezionare.



**DIVINE
CREAZIONI®**

La pasta senza uguali



“ La starna è selvaggia, ha un suo gusto particolare, ma allo stesso tempo la sua carne è rosata, succosa, incredibilmente delicata. Poco usata in cucina, solo negli ultimi anni si sta riscoprendo il valore di questo volatile, al pari di pernice e anatra. Un gusto che è ideale in abbinamento proprio con il formaggio di Fossa di Sogliano, il DOP ingrediente principe del ripieno dei Fossatelli, che è forte, stagionato, quasi piccante. Un connubio naturale che esplode in bocca, regalando emozioni indimenticabili. Due elementi che possono essere definiti “rustici”, ma che, sapientemente utilizzati, anche con l’aiuto del coulis realizzato con la stessa starna, diventano importanti e pregiati. ”

Pendere le starne e disossarle per avere quattro petti e quattro tulip con le cosce. Una volta disossate, cuocere in padella con un filo di olio, aglio e rosmarino.

Nel frattempo preparare la purea mantecando le patate (bollite e setacciate) con il latte bollente, il burro fuso ed il Limoncello a proprio gusto. Aggiustare di sale e pepe e tenere in caldo.

Fossatelli del Rubicone con starna e coulis del suo sugo.

Quando la starna sarà cotta, sgrassare il fondo di cottura, filtrarlo e legarlo con un po’ di burro manè in modo da avere un coulis liscio. Cuocere i **Fossatelli del Rubicone** in abbondante acqua salata e saltarli con burro e Parmigiano.

Tagliare i petti finemente e servire su un piatto piano accompagnato da un Fossatello e dalla purea di patata, il tutto bagnato dal coulis di starna.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Fossatelli del Rubicone

- 2 starne
- 100g di patate
- 50g di burro
- 10cl di latte
- Limoncello q.b.
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- 15g di burro manè
- 15g di Parmigiano



“ L’elemento di spicco nel piatto è il tabacco: un profumo particolare, lontano nell’immaginazione, che porta a paesi e cucine lontane anche concettualmente. Il tabacco dà anche una fragranza giovane, lieve, che fa apprezzare ancor di più il piatto. La varietà di elementi nel piatto rispecchia senz’altro la mia anima, la continua ricerca verso il gusto perfetto. Il ripieno di questi Raviolotti, cioè il pecorino di Pienza, dal sapore fragrante e accentuato e una piccola vena di acidulo, ammorbidito dai pinoli, esce dalla pasta per diventare morbida spuma. È perfetta la simbiosi con il branzino marinato al tè verde e l’acerbo sentore del tabacco. ”

Far marinare il branzino con le foglie di tè verde per circa 2 ore. Marinare il mango con le foglie di tabacco per lo stesso tempo. Nel frattempo preparare la spuma fredda di pecorino: far sciogliere a bagnomaria il pecorino nel latte, aggiungere la colla di pesce e filtrare, quando il preparato sarà freddo incorporare la panna montata. Stendere il composto su una placca e far raffreddare in frigorifero.

Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli con crudo di branzino marinato al tè verde, coulis di mango al tabacco, spuma di pecorino e pinoli tostati.

Frullare il mango, togliendo il tabacco, con un po’ di brodo, regolando la densità; aggiustare di sapore. Fare una quenelle con la spuma di pecorino e passarla nei pinoli tritati. Ricavare dal branzino fette sottili e condire con sale e pepe. Cuocere i **Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli** in abbondante acqua salata e saltarli con burro e pecorino di Pienza. Servire i Raviolotti su un piatto piano con, a fianco, la quenelle di pecorino e il branzino. Versare il coulis di mango a decoro e completare con una foglia di tabacco.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli

100g di branzino

5g di tè verde

100g di mango

1 foglia di tabacco

100g di pecorino di Pienza grattugiato

10cl di latte

1 foglio di colla di pesce

20g di pinoli tritati

panna montata

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

10cl di brodo vegetale

4 foglie di tabacco come decoro



“ Il Panciotto con cappelletti e gamberi dei mari del Nord è un quadro, una tela perfetta dipinta da Surgital. In questo caso io sono il Picasso della situazione, ho dato tocchi di colore, pennellate astratte, volevo trasformarlo da classico a cubista. Tutti gli elementi sono raccordati tra loro, tutti importanti senza però nessuno che prevalga sull'altro, lasciando al ripieno del Panciotto il posto d'onore. Cosa vuol dire questo? Che, utilizzando la metafora del quadro, quanti più colori si mettono sulla tela tanto più bella verrà l'opera, tanto più bravo sarà considerato l'artista. Sempre dosando il colore con equilibrio e puntualità. Anche se la pennellata singola non viene percepita, è l'insieme delle pennellate che creano l'immagine e, nel nostro caso, il gusto del piatto. ”

F ar sudare lo scalogno in una casseruola con olio, aglio e alloro. Aggiungere i peperoni tagliati finemente e far cuocere qualche minuto; versare il brodo e portare a bollore. Frullare (togliendo prima aglio e alloro), passare allo chinoise, quindi aggiustare di densità e sapore.

Panciotti con cappelletti e gamberi dei mari del Nord con salsa di peperoni gialli, rotolini di gamberoni rossi alla salsa tonnata e cappelletti, gianduia al sale.

Pulire i gamberoni e batterli tra due fogli di pellicola trasparente. Spalmarli con la salsa tonnata e le cappelletti tagliate a brunoise. Formare quindi dei rotolini. Portare lo zucchero sciolto nell'acqua a 111°C e versarvi il liquore di gianduia, l'alcol e un cucchiaino di sale. Mescolare e aspettare che cristallizzi. Dopodiché spezzettare in modo che sembrino dei sassolini.

Cuocere i **Panciotti con cappelletti e gamberi dei mari del Nord** in abbondante acqua salata e saltarli con burro e Parmigiano. Servire un Panciotto su un piatto piano e accostare il rotolino di gamberi rossi. Fare una striscia di salsa e far cadere a pioggia la gianduia al sale.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Panciotti con cappelletti e gamberi dei mari del Nord

- 1/2 peperone giallo
- 15g di scalogno tritato
- 25cl di brodo vegetale
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 4 gamberoni rossi
- 2 cappelletti
- 30g di salsa tonnata
- 10cl di liquore di gianduia
- 1cl di alcol (98%)
- 250g di zucchero
- 80g di acqua
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- burro q.b.
- Parmigiano q.b.



“ Ho preso gli ingredienti del ripieno: la ricotta di bufala e le foglioline di spinaci e li ho estrapolati e resi fondamentali anche nella ricetta. È la reinterpretazione degli ingredienti, di volta in volta riutilizzati, trasformati, scomposti, che nell'insieme rende uniche le sensazioni provate. Lo smeraldo dà un tocco di colore, di dolce, un punto di raccordo con la delicatezza della ricotta di bufala, ben presente nel ripieno. E per non far mai assopire il palato su sapori affini, ecco l'elemento di rottura, la zuppa di liquirizia: il tono amaro che contrasta con il dolce. ”

Per la zuppa, far sudare il trito di verdure in una casseruola con olio, aglio e alloro; versare il brodo e il liquore di liquirizia e far bollire qualche minuto. Togliere aglio e alloro e frullare; passare allo chinoise e infine aggiustare di densità e sapore. Per la spuma di spinaci, cuocere a bagnomaria 50g di purea di spinaci con albumi, 20g di panna, frullando di tanto in tanto con un mixer a immersione. Far cucinare fino a quando il composto non rapprende e aggiustare di sale e pepe. Tagliare la ricotta a cubi.

Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci, cubi di ricotta e zuppa di liquirizia e smeraldo di confetto.

Per la mousse di confetti, unire alla purea di confetti la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta in un pentolino; aggiungere infine la panna montata. Versare il composto negli stampini foderati di gelatina di spinaci, chiudere con altra gelatina e far riposare in frigorifero. Cuocere i **Ravioloni con crema di ricotta e foglioline di spinaci** e saltarli con burro e Parmigiano. In un piatto fondo versare la zuppa, adagiare un Raviolone al centro e, intorno, alternare un cubo di ricotta a uno smeraldo di confetti; fare una quenelle di spuma di spinaci e completare con un filo di olio.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Ravioloni con crema di ricotta e foglioline di spinaci

liquore di liquirizia q.b.

70g di purea di spinaci (50+20g)

30cl di brodo vegetale

50g di albumi

100g di purea di confetti

100g di panna

200g di ricotta

2 fogli di colla di pesce

10g di sedano tritato

5g di carota tritata

10g di cipolla tritata

1 spicchio di aglio

1 foglia di alloro

olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.

burro q.b.

Parmigiano q.b.



“ Il gusto del maialino serve a irrobustire il sapore del piatto, a dare una forza particolare e a richiamare la Sicilia, zona d’elezione anche per i pistacchi, usati nel ripieno dei Bauletti. La carne è aromatizzata anche con il finocchietto selvatico e, sempre nel richiamo della splendida isola, ho utilizzato l’olio emulsionato all’arancia. Il risultato è un piatto solare, leggero. La tapioca è l’elemento decorativo aggiunto per stimolare oltre al gusto, anche il tatto. ”

Condire il maialino con sale, pepe, aglio e finocchietto, lasciando pulita la pelle. Cuocere in forno a 160°C per circa 40 minuti. Cuocere i **Bauletti con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia** in abbondante acqua salata e saltarli con una noce di burro.

Bauletti con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia con maialino, tapioca ed olio di arancia emulsionato.

Tagliare in quattro parti il maialino, lasciando la pelle croccante intatta.

Impiattare formando un millefoglie con il maialino e la tapioca lasciando a vista la pelle. Adagiare due Bauletti e finire il piatto con l’emulsione di olio e arance.

Ingredienti per 4 Persone:

8 Bauletti con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

200g di maialino

80g di tapioca cotta

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

50g di succo di arancia

2 spicchi di aglio tritato

1 mazzetto di finocchietto tritato

1 noce di burro

“



L'esperienza con Surgital.

Conoscere la famiglia Bacchini è stata una bella esperienza: una famiglia molto unita, anche nel lavoro. È stato facile instaurare con loro un ottimo rapporto. La loro azienda, Surgital, riflette puntualmente lo spirito della famiglia. Ho trovato infatti una realtà moderna, all'avanguardia nelle attrezzature e nei processi di lavorazione, pulitissima, dove il fine è la qualità, senza cedere a compromessi.

Vedere la sfoglia all'uovo preparata in Surgital mi ha emozionato, conoscere i dettagli della produzione mi ha piacevolmente stupito. Trovo che Romana e Edoardo abbiano realizzato e portato avanti in maniera magistrale il progetto di un prodotto che può essere a buon titolo definito "Made in Italy".

I corsi di cucina a De Gusto mi hanno fatto entrare in contatto con molti ristoratori e ho potuto scambiare con loro opinioni, esperienze, critiche. Un'esperienza sicuramente positiva anche per il mio team, per i miei ragazzi, che in Surgital mi accompagnano sempre con molto entusiasmo.

”



Atto Quarto. De Gusto.

Con I Rivoluzionari le Divine Creazioni erano pronte a fare scuola. Surgital chiamò quindi Vissani a tenere delle vere e proprie lezioni di cucina per i suoi migliori clienti chef della pasta Divine Creazioni.

Le lezioni si tennero a De Gusto, l'Ateneo della Pasta, il fulcro del centro di Ricerca&Sviluppo Surgital; più che una semplice sala degustazione, una vera e propria aula di apprendimento e scambio di cultura.

Gianfranco Vissani presentò in ciascuna di queste lezioni un differente menu che prevedeva antipasto, primo, secondo e dolce.

Vennero così presentate molte ricette, tutte realizzate con la pasta e i suoi ripieni.

DE GUSTO
L'Ateneo della Pasta

DIVINE
CREAZIONI®



“L’involantino “dormiente”,
tipico del Sud Italia,
nasconde al suo interno un
prezioso e saporito ripieno
di verdure croccanti,
come sedano e carote e di
formaggio, per lo più pecorino.
Predominante nel piatto
è l’uso del radicchio rosso
di Treviso, ingrediente del
ripieno di questi Ravioloni
assieme all’Asiago DOP.
Gusto eccelso quello
del radicchio rosso,
ma nella giusta quantità.
Va equilibrato quindi con
l’Asiago, che ho usato negli
involantini e sotto forma di
fonduta, con lo spunto della
mentuccia, che con la sua
freschezza rinnova il palato.
Per rendere ancor più acceso
il rosso del radicchio utilizzo
l’aceto di Barolo.”

Lasciare a bagno per una notte nel latte
100g di Asiago grattugiato e il giorno
successivo fare una fonduta legata con
il bianco d’uovo. Sfogliare il radicchio e mettere
da parte otto foglie.

Tagliare a bastoncini il sedano e le carote. Condir-
li con olio, sale, pepe, mentuccia sfogliata e 100g di
Asiago grattugiato; con le verdure condite, farcire le
foglie di radicchio e farne degli involtini. Condire
nuovamente con olio, sale e pepe. Con il restante
radicchio fare una purea liscissima e usarne 25g da
miscelare al burro morbido.

Ravioloni con formaggio Asiago e radicchio rosso di Treviso con involtini dormienti di trevigiano, Asiago e mentuccia al burro di trevigiano, aceto di Barolo con fonduta di Asiago.

Cuocere i **Ravioloni con formaggio Asiago e
radicchio rosso di Treviso** in abbondante acqua
salata e saltarli in padella con una noce di burro.
Adagiare un Raviolone in un piatto con vicino gli
involantini dormienti nappati con il burro al trevi-
giano. Versare quindi la fonduta di Asiago mac-
chiata con l’aceto di Barolo.

Ingredienti per 4 Persone:

**4 Ravioloni con formaggio
Asiago e radicchio rosso
di Treviso**

- 2 rametti di mentuccia
- 2 piantine di radicchio di Treviso
- 2 coste di sedano
- 2 carote piccole
- 200g di Asiago
- 100g di latte
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- 80g di burro
- aceto di Barolo q.b.
- 40g di albume



“ Qua si incontrano due grandi capolavori: il Raviolotto con Polenta e Montasio DOP, uno dei miei ripieni Divine Creazioni preferiti, e l’anatra alla pechinese, capolavoro incontrastato di profumi, di consistenze, di sapori. Ho da subito visto questo abbinamento, senza nessun dubbio, è stato un fiorire naturale nella mia mente. Gli altri ingredienti si susseguono in un gioco di rimandi: la mostarda segue il profumo dell’anatra, la tatin richiama la croccantezza della pelle dell’anatra, ottenuta con una lavorazione di quasi 3 giorni. ”

P

ulire bene l’anatra e per 2 giorni (6 volte al giorno) spennellarla con la miscela di miele e aceto.

Far cuocere in forno l’anatra per 2 ore a 120°C. Miscelare alla polenta il liquido della mostarda, il Montasio grattugiato e aggiustare di sapore. Pulire e tagliare finemente i porcini, condirli con olio, sale e pepe e sistamarli sul fondo di quattro stam-pini monoporzione imburati.

Raviolotti con polenta e Montasio DOP, anatra alla pechinese, tatin di porcini, Montasio e polenta, colata di mostarda di mandarini, salsa di anatra e mostarda.

Versate la polenta e coprire con la sfoglia, facendo in modo di avvolgere bene il tutto. Cuocere poi in forno a 220°C per circa 5 minuti. Quando l’anatra sarà pronta tenerla in caldo e sgrassare il fondo di cottura; unire mezzo mandarino tagliato finemente in mostarda e un po’ di brodo, far bollire qualche minuto per poi frullare e passare allo chinoise. Aggiustare infine di densità e sapore.

Cuocere i **Raviolotti con polenta e Montasio DOP** in abbondante acqua salata e saltarli con una noce di burro. Sporzionare l’anatra e servirla su un piatto piano con vicino il Raviolotto e la tatin; versare la salsa a decoro e completare con un filo di olio.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Raviolotti con polenta e Montasio DOP

20g di Montasio

1 anatra

½ mandarino

1 noce di burro

200g di miele d’acacia

20cl di aceto bianco

2 porcini piccoli

60g di polenta gialla cotta

sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

80g di mostarda di mandarini

200g di pasta sfoglia



“ Qui l’abbinamento è dei più particolari. In primis per via del Quadrello di cacao con scorza d’arancia straordinaria e moderna interpretazione di pasta fresca che trova spunto solo nella pasticceria.

Ho giocato molto sul dolce e salato, abbinandolo all’agnello di Pauillac, un agnello da latte, che viene macellato entro 75 giorni e che ha carni delicatissime, dovute a un allevamento esclusivo in ovile e al nutrimento di solo latte materno.

Il gioco di contrasto è tra le carni, presentate sia cotte che crude e sotto forma di morbida spuma alla cannella.

La ricerca del gusto è fondamentale: è il commensale stesso infatti che può decidere dove collocare questo piatto: può immaginarlo dolce, grazie alla spuma e al gelato di Quadrelli, oppure salato, proprio grazie alle carni dell’agnello.

”

Marinare il magro di agnello con olio, aglio, alloro, rosmarino e cannella per circa 12 ore. Togliere dalla marinatura e setacciare finemente; poi in un bagnomaria portare a 45°C con i 5g di burro e 10g di brodo. Una volta raggiunta la temperatura, raffreddare velocemente e aggiustare di sapore con sale e pepe. Pulire le costolette di agnello, legarle bene con lo spago e rosolarle in una casseruola con aglio, alloro, rosmarino e olio e lasciar riposare. Preparare la salsa facendo soffriggere aglio e alloro con un filo d’olio; aggiungere i peperoni, allungare con il brodo e far bollire per qualche minuto. Aggiustare di sapore con sale, pepe, frullare e passare al colino fine.

Quadrelli di cacao con scorza d’arancia con agnello Pauillac, salsa di peperoni gialli al profumo di mandarini cinesi caramellati, zabaione e gelato di Quadrelli caldo, spuma di agnello crudo alla cannella.

Caramellare i mandarini cinesi con lo zucchero. Ultimare la cottura dell’agnello in forno a 220°C per circa 2-3 minuti. Tagliare poi le costolette singolarmente. Cuocere quattro **Quadrelli di cacao con scorza d’arancia**. Per lo zabaione mettere 65g di zucchero, i rossi d’uovo e 125g di Marsala in un bagnomaria e montare con la frusta fino a fine cottura. Per il gelato cuocere i 60g di Quadrelli nel latte, frullare il tutto e passare allo chinoise; aggiungere quindi 125g di latte e 20g di zucchero e mescolare. Su di un piatto piano disporre due costolette di agnello, due Quadrelli e un mandarino cinese caramellato; finire il piatto irrorando il tutto con la salsa e un filo di olio di oliva. Comporre infine un piccolo bicchierino facendo una base con il gelato, poi lo zabaione di Marsala caldo e infine la spuma di agnello.

Ingredienti per 4 Persone:

4 **Quadrelli di cacao con scorza d’arancia**

8 costolette di agnello di Pauillac

40g di magro di agnello

5g di burro

110g di brodo vegetale

sale pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

2 foglie di alloro

2 spicchi di aglio

50g di peperoni gialli

4 mandarini cinesi

zucchero semolato q.b.

cannella q.b.

rosmarino q.b.

65g di zucchero

4 rossi d’uovo

125g di Marsala

125g di latte

60g di **Quadrelli di cacao con scorza d’arancia** per il gelato

20g di zucchero



La pasta senza uguali

Dessert



“ Ho ricreato la sfoglia sotto forma di croccante di pasta e inserito il pecorino e i pinoli sia nel gelato, che nel creme caramel.

Volevo tirar fuori l'emozione contenuta nel Raviolotto al pecorino di Pienza e pinoli e donarla ai commensali.

Un dessert sicuramente inusuale, ma non così tanto come sembra.

Il gusto moderno dei dolci è molto cambiato. Oggi il troppo dolce non è più apprezzato, siamo abituati a dessert meno zuccherosi, meno mielosi.

È per questo che il pecorino è un ottimo ingrediente

per un gelato o un creme caramel.

Ho sperimentato a lungo i gelati nella mia carriera e farli con la pasta all'uovo, che ha in sé molti ingredienti del gelato,

è stato naturale. Anzi ve lo

consiglio: riutilizzate la pasta

rimasta per fare un ottimo gelato.

Ma attenzione, che sia sempre

fresco, fatto al momento.”

Cuocere i **Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli** nel latte con 100g di zucchero. Frullare bene il tutto e passare allo chinoise; versare il composto nella macchina per il gelato e mantecare. Per il creme caramel, montare le uova con 100g di zucchero e il pecorino grattugiato con la vaniglia; unire il latte e lasciar riposare tutto in frigorifero per almeno un'ora.

Gelato di Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli, croccante di pasta, creme caramel con pecorino e pinoli tostati.

Passare poi allo chinoise e cuocere a bagnomaria (con una lastra di caramello sul fondo, precedentemente preparata) a 100°C per almeno 40 minuti e lasciare freddare.

Disporre una lastra di pasta croccante sul piatto sulla quale posare un quadrato di creme caramel e ancora una palla di gelato di Raviolotti, passata precedentemente nei pinoli tostati.

Accompagnare con due Raviolotti cotti in acqua salata e saltati con burro e cioccolato bianco. Guarnire infine con un ciuffo di menta.

Ingredienti per 4 Persone:

8 Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli

60cl di latte

200g di zucchero

4 uova intere

2 tuorli

½ stecca di vaniglia

50cl di latte intero

80g di pecorino grattugiato

80g di pinoli

croccante di pasta

1 lastra di caramello

cioccolato bianco

250g di Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli per il gelato

4 ciuffi di menta
come decorazione



“ Questo piatto è un omaggio alla Romagna. In Romagna si mangia molto salato, c’è un’ottima materia prima. Dunque la naturale conseguenza è aggiungere il sale al gianduia e la carne cruda sopra il cioccolato. Si corre un unico rischio: di avere un senso unico, troppo saporito. Ecco che c’è il melone a riequilibrare il tutto. Vi suggerirei una variante: gelato di Tortellini alla moda di Bologna e fragole al posto del melone, magari servite su una pallina di spumante ghiacciato. ”

Guocere i **Tortellini alla moda di Bologna** nel latte con lo zucchero, il melone e 50g di liquore; frullare, passare allo chinoise e mantecare nella macchina per il gelato. Frullare i biscotti fino a ridurli a farina. Preparare quindi una barretta con i biscotti, mescolando con il burro. Rivestire le barrette ottenute con la gianduia. Adagiare quindi la barretta su un’altra barretta di melone e cospargere con qualche fiore di sale.

Gelato di Tortellini alla moda di Bologna, barretta di melone passata nella gianduia e spuma di carne cruda.

Dopo aver marinato la carne in 15g di liquore al melone, setacciarla con un setaccio molto sottile e scaldarla lievemente a bagnomaria. Montare quindi la carne con un po’ di burro e cioccolato bianco e, quando sarà bella spumosa, fare delle quenelle da appoggiare sopra la barretta. Porre al centro il gelato di Tortellini con accanto quattro Tortellini cotti e saltati con burro e cioccolato bianco.

Ingredienti per 4 Persone:

16 Tortellini alla moda di Bologna

100g melone

65g di liquore di melone

180g di zucchero semolato

70cl di latte intero

50g di biscotti secchi

70g di burro

500g di gianduia

30g di fiori di sale

250g di melone

100g di vitella

20g di burro

20g di cioccolato bianco

300g di **Tortellini alla moda di Bologna** per il gelato



“Può sembrare strano, ma le melanzane sono usatissime nei dolci, soprattutto nel Sud Italia. Basti ricordare le melanzane con la cioccolata e la ricotta, tipiche della Campania. Anche qui l'ispirazione mi viene dalla cucina tradizionale, che considero molto più avanti rispetto a qualsiasi moda recente, così come la tradizione ha senz'altro ispirato Surgital in questo abbinamento per il ripieno dei Panciotti. La tradizione poi si evolve e diventa innovazione quando sposo le melanzane e la scamorza con un liquore alle banane.”

Tagliare la scamorza a mirepoix e metterla in marinatura nel liquore di banana. Cuocere i **Panciotti con melanzana e scamorza** nel latte con le banane e 100g di zucchero, frullare molto bene il tutto e passare allo chinoise. Versare il composto nella macchina del gelato a mantecare.

Gelato di Panciotti con melanzana e scamorza avvolto da cioccolato bianco, mirepoix di scamorza marinata al liquore di banana, spuma di melanzane e banana.

A parte cuocere le melanzane nel latte e 60g di zucchero, frullare e passare allo chinoise. Unire la colla di pesce, far freddare e incorporare la panna montata.

Su di un piatto mettere un disco di gelato avvolto da una strisciolina di cioccolato bianco, sopra qualche quenelle di spuma di melanzane. Disporre accanto un Panciotto su cui versare, a pioggia, la mirepoix di scamorza. Decorare con due lamponi.

Ingredienti per 4 Persone:

4 Panciotti con melanzana e scamorza

500g di latte

150g di banane

160g di zucchero

200g di cioccolato bianco

½ scamorza tagliata a mirepoix

100g di liquore di banana

70g di melanzane

10cl di latte

2 fogli di colla di pesce

125g di panna fresca

200g di **Panciotti con melanzana e scamorza** per il gelato

8 lamponi



“ Questa volta i Quadrelli di cacao con scorza d’arancia giocano a fare il “dolce sul dolce”. Vera protagonista del piatto è la consistenza morbida della pasta in contrasto con quella del croccante di arachidi.. Qui dobbiamo prestare particolare attenzione alla giusta cottura della pasta. La morbidezza, sia del ripieno che della sfoglia all’uovo, è infatti essenziale per poter gustare al meglio queste Divine Creazioni. ”

Cuocere i **Quadrelli di cacao con scorza d’arancia** in abbondante latte, scolarli e setacciarli finemente. Mescolare il composto con 50g di latte caldo di cottura, scioglierci la colla di pesce e lo zucchero e far raffreddare. Incorporare la panna semimontata.

Croccante di arachidi con spuma di Quadrelli di cacao con scorza d’arancia.

Disporre in uno stampo basso (non più alto di 4mm) e lasciare in frigorifero. Per il cioccolato scioglierlo a bagnomaria e temperarlo; stendere poi su un foglio di carta o di salpa e lasciare raffreddare.

Per la gelatina, fare bollire la buccia di arancia con l’acqua, frullare, filtrare e incorporare la colla di pesce. Stendere in uno stampo come quello della mousse.

Preparare il dolce disponendo il croccante con, accanto, la gelatina d’arancia come base, per poi alternare con spuma e gelatina, sempre della stessa forma. Infine un disco di cioccolato bianco con, accanto, due Quadrelli, cotti e saltati nel burro.

Ingredienti per 4 Persone:

8 Quadrelli di cacao con scorza d’arancia

4 dischi di croccante di arachidi

120g di panna

3 fogli di colla di pesce

50g di zucchero

120g di buccia di arancia candita

100g di acqua

50g di latte

latte q.b. per cuocere la pasta

180g di cioccolato bianco

200g di **Quadrelli di cacao con scorza d’arancia** per la spuma

burro q.b.



“ Questa volta la pasta ripiena si fa ripieno e il Balanzone al Parmigiano, in compagnia della purea alla mela, diventa il cuore di una morbidissima tartelletta. L’ho accompagnata, per contrasto, con uno zabaione all’Amaretto. ”

Cuocere i **Balanconi con Parmigiano Reggiano** e scolarli. Stendere la pasta sfoglia e ricavare quattro dischi. Al centro della pasta sfoglia mettere un cucchiaino di purea di mela e tre Balanzoni. Chiudere i bordi e cuocere in forno a 220°C per 4-5 minuti.

Tartelletta di Balanzoni al Parmigiano, salsa di mele, Amaretto, zabaione, gocce di balsamico.

Fare lo zabaione montando le uova, 80g di zucchero e 2cl di liquore di Amaretto a bagnomaria. Una volta portata a cottura far raffreddare e aggiungere la panna semimontata.

Fare la salsa frullando 80g di purea di mele, 50g di zucchero e il restante liquore di Amaretto, regolando la densità con lo sciroppo.

Su di un piatto mettere la tartelletta di Balanzoni con a fianco una striscia di salsa e un bicchierino di zabaione. Finire con qualche goccia di balsamico e una cimetta di menta.

Ingredienti per 4 Persone:

16 Balanzoni con Parmigiano Reggiano

100g di pasta sfoglia

20g di purea di mele

130g di zucchero

7cl di liquore di Amaretto

100g di purea di mele

sciroppo q.b.

aceto balsamico q.b.

3 uova

50g di panna fresca

4 cimetite di menta



“Ho inserito nel piatto la millefoglie bruciata perché quando mangio questo tipo di sfoglia voglio sentire il burro fritto, cotto, proprio come accade quando mangio i cornetti in Francia. E questo sentore un po' acre si sposa benissimo con il Castelmagno di alta qualità e molto stagionato che usa Surgital. L'amaretto dà l'equilibrio fondamentale al piatto, mentre il balsamico fa parte di un abbinamento tradizionale che è sempre piacevole riprendere.”

Cuocere la pasta sfoglia (sottile e bucatina) in forno a 200°C per 8-12 minuti. Tagliarla e stenderci sopra uno strato sottile di Castelmagno. Disporre poi i lamponi e coprire con la pasta sfoglia.

Castelmagni, millefoglie bruciata e lamponi con albicocche, panna acida, salsa di cremino di nocciole e Castelmagno.

Preparare la salsa facendo cuocere la panna, le albicocche e lo zucchero; frullare e passare al colino fine. Cuocere i Castelmagni e saltarli in padella con una noce di burro e del cioccolato bianco.

In un piatto piano mettere la millefoglie, due Castelmagni e il cremino al Castelmagno. Finire con la salsa di albicocche.

Ingredienti per 4 Persone:

8 Castelmagni

200g di pasta sfoglia

200g di lamponi

60g di albicocche

150g di panna acida

30g di zucchero

8 rombi di cremino di Castelmagno

burro q.b.

cioccolato bianco q.b

Epilogo

Le 36 ricette furono così raccolte in un ricettario per consentire a tutti gli chef, sia a quelli presenti a De Gusto che a quelli che non c'erano, di conoscere e apprezzare le Divine Creazioni interpretate da Vissani, un grande chef che ha saputo valorizzare il sapore ricercato e le caratteristiche tipiche di questi impareggiabili prodotti.

Ecco perché il maestro e la sua squadra sono diventati ormai parte integrante del reparto Ricerca&Sviluppo Surgital sulle Divine Creazioni.

Un prodotto che, per il suo DNA creativo, richiede continuamente la ricerca di nuovi abbinamenti e ripieni speciali.

Grazie all'esperienza e alla collaborazione con Gianfranco Vissani,

Surgital oggi continua la propria ricerca dell'eccellenza.



La pasta senza uguali

Antipasti

- * Insalatina di intrighi, mais, enoki e crudo di branzino al nero di seppia pag. 06-07
- * Zuppa di cacao con Bauletti alla mediterranea, spuma di pomodori secchi e olive nere con cubi di ricotta pag. 08-09
- * Millefoglie di Garbugli con fonduta di lardo, pomodoro e Fontina valdostana, zafferano e fondo di vitella, scampo marinato al Pernod e mandorle pag. 10-11
- * Balanzoni al Parmigiano Reggiano con gamberi bianchi imperiali affumicati, mousse di cicoria al peperoncino, fonduta di fragole e Parmigiano pag. 14-15
- * Zuppa fredda di fagioli da sgrano e Strichetti all'uovo, gelato di pasta e piselli, sfera di cioccolato scuro e pane al burro, spuma di papaya e fagioli all'aglio, intervallata da fondente liscio pag. 16-17
- * Tortellini alla moda di Bologna su fonduta di Parmigiano con brunoise di peperoni e lamelle di porcini crudi pag. 18-19

Primi

- * Raviolotti con polenta e Montasio DOP al burro di Kirsch e tartufo bianco, broccoletti al peperoncino p.22-23
- * Bauletti ripieni all'astice con salsa di ricci di mare alla mela cotta e Calvados, con spuma di cannella p.26-27
- * Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci, corn flakes con fiocchi di latte al burro di menta p.28-29
- * Panciotti con cappelante e gamberi dei mari del Nord con purea di patate viola e cappelante marinate al tè verde p.30-31
- * Tortellini alla moda di Bologna su letto di papaya, tartufo nero e brodo di cocco p.32-33
- * Strichetti all'uovo con burro di pesca, mirepoix di zucchine e mousse di Amaretto e sogliola p.34-35
- * Gli Amatriciani con zuppa di cavolo nero e tramezzino di peperoncino su fonduta di pecorino all'After Eight, guancialetto e purea di cavolo all'aglio p.38-39
- * Gli Amatriciani con zuppa di ostriche e pere alla grappa di Williams, spuma di squacquerone alle Williams, olio di frantoio e maggiorana p.40-41
- * I Carbonari, uovo scomposto e salsa di Limoncello p.42-43
- * I Carbonari con piccola quiche lorraine, salsa di passion fruit e cachi, gelato de I Carbonari p.45-46
- * I Caciopope con fonduta di pomodori all'aglio e cappelante marinate al Nocino p.47-48
- * I Caciopope con wurstel di pollo alla paprica piccante e purea di patate al burro di Fernet Branca e zafferano p.49-50

Secondi

- * Triangoli al pesce spada con flan di anice stellato e salsa di scampi, capperi e Ragusano pag. 52-53
- * Castelmagni alla liquirizia e mango con castagnaccio e griglia di cioccolato bianco pag. 54-55
- * Quadrelli con chianina e cardoncelli saltati al burro di pesca, asparagi all'aglio e crudo di chianina con spuma di pesca pag. 56-57
- * Quadrelli con agnello e timo, cubo di foie gras con spuma di mele pag. 58-59
- * Fossatelli del Rubicone con starna e coulis del suo sugo pag. 62-63
- * Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli, con crudo di branzino marinato al tè verde, coulis di mango al tabacco, spuma di pecorino e pinoli tostati pag. 64-65
- * Panciotti con cappelante e gamberi dei mari del Nord con salsa di peperoni gialli, rotolini di gamberoni rossi alla salsa tondata e cappelante, gianduia al sale pag. 66-67
- * Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci con cubi di ricotta su zuppa di liquirizia e smeraldo di confetto pag. 68-69
- * Bauletti con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia con maialino, tapioca e olio di arancia emulsionato pag. 70-71
- * Raviolotti con formaggio Asiago e radicchio rosso di Treviso con involtini dormienti di trevigiano, Asiago e mentuccia al burro di trevigiano, aceto di Barolo con fonduta di Asiago pag. 74-75
- * Raviolotti con polenta e Montasio DOP, anatra alla pechinese, tatin di porcini, Montasio e polenta, colata di mostarda di mandarini, salsa di anatra e mostarda pag. 76-77
- * Quadrelli di cacao con scorza d'arancia con agnello Pauillac, salsa di peperoni gialli al profumo di mandarini cinesi caramellati, zabaione e gelato di Quadrelli caldo, spuma di agnello crudo alla cannella pag. 78-79

Dessert

- * Gelato di Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli, croccante di pasta, creme caramel con pecorino e pinoli tostati pag. 82-83
- * Gelato di Tortellini alla moda di Bologna, barretta di melone passata nella gianduia e spuma di carne cruda pag. 84-85
- * Gelato di Panciotti con melanzana e scamorza avvolto in cioccolato bianco, mirepoix di scamorza marinata al liquore di banana, spuma di melanzane e banana pag. 86-87
- * Croccante di arachidi con spuma di Quadrelli di cacao con scorza d'arancia pag. 88-89
- * Tartelletta di Balanzoni al Parmigiano, salsa di mele, Amaretto, zabaione, gocce di balsamico pag. 90-91
- * Castelmagni, millefoglie bruciata e lamponi con albicocche, panna acida, salsa di cremino di nocciole e Castelmagno pag. 92-93



Ringraziamenti

Art direction: Smeraldini e Menazzi con Elisa Gattafoni

Stampa: Grafiche dell'Artiere

Still life: Francesca Brambilla e Serena Serrani

Backstage CasaVissani: Francesca Brambilla e Serena Serrani.

Backstage Surgital: Cinzia Camela

Si ringrazia Caraiba s.r.l. Bologna per le porcellane.