

Contaminazioni

**Il braccio destro di Ferran e «l'oro bianco»
 «A Paestum vi stupiremo con effetti speciali»**



Dolci

Ecco i magnifici sei

Lunedì 18 aprile
 12.00 Antonino Maresca, consulting;
 14.00 Daniele Bonzi, Four Seasons
 Milano;
 16.00 Mario Peqini, consulting;

Martedì 19 aprile
 12.00 Galileo Reposo, Asola cucina
 sartoriale, Milano;
 14.00 Beppe Allegretta, Unico, Milano;
 16.00 Antonino Maresca, consulting

Paola Del Vecchio

MADRID. Da mano destra di Ferran Adrià nella cucina de El Bulli a chef imprenditore di Disfrutar, che trionfa nell'Eixample di Barcellona e in un anno di vita ha già conquistato una stella Michelin e due soli della Guida Repsol. Oriol Castro sarà il 19 aprile a Paestum, per raccontare a LSDM - in un incontro moderato da Angela Barusi - la sua reinterpretazione della mozzarella. In società con Eduard Xatruch e Mateu Casañas, a loro volta cresciuti all'ombra della El Bulli Foundation alla Cala di Montjoi, Castro ha aperto nel maggio 2012 «Compartir» a Cadaqués, sulla Costa Brava, al quale è seguito un anno fa il ristorante al numero 163 di calle Villarroel, il «secondogenito» del tris di chef, fra i migliori della città di Gaudì. «È il Mediterraneo il denominatore comune e la radice della nostra gastronomia. Come catalani, siamo stati allevati sulle sue sponde e, nella nostra cucina vogliamo trasmettere i valori della condivisione, del piacere di ritrovarsi intorno a un piatto in tavola, in un ambiente disteso», spiega Castro in un colloquio, alla vigilia della missione campana.

Amicizia e calore, una contemporaneità ispirata alla cura della materia prima del mare e del campo, a partire dalla tradizione. «L'intero concetto di Disfrutar è legato al Mare Nostrum, che è il nostro segno d'identità anche nel design d'interni, con la terrazza bianca ispirata a quelle di Ibiza e Cadaques e la ceramica mediterranea come filo conduttore», annota il cuoco catalano.

Un mare di contaminazioni di diverse tradizioni culinarie, che è anche il tema conduttore dell'appuntamento campano: qual è, secondo Oriol Castro, l'elemento comune?

«L'olio d'oliva, ma soprattutto lo spirito, la forma di vita che vogliamo trasmettere». **Che significato ha oggi la parola contaminazione in un mondo**



«La mozzarella è Mediterraneo»

globalizzato, che mescola e combina continuamente prodotti dai più tradizionali ai più esotici?

«Ne ha molti, dipende dalla scelta. Possiamo essere molto puristi e fare una cucina così detta del "chilometro 0", regionale o locale, che anche noi praticiamo, utilizzando prodotti delle montagne e dell'orto mediterraneo. Ma possiamo aprirci anche a icone di altri territori, come ad esempio è nel nostro

caso con la mozzarella o con derrate di paesi più lontani, come il Giappone: dalle contaminazioni nascono le nuove esperienze culinarie».

Da tempo lei sperimenta con la mozzarella di bufala campana, con quali risultati?

«Abbiamo sempre utilizzato la mozzarella, in zuppe o spume, anche a El Bulli. Ma è stata quella campana, prodotti come il latte di bufala, dolce e con

sfumature così complesse e interessanti, ad averci impressionato e aperto un mondo. La prima creazione è stata un gelato di latte di bufala. E, poi, abbiamo realizzato un piatto con l'acqua della mozzarella e liofilizzato il latticino, per ottenerne un'altra tessitura».

Con il siero delle buste, che pietanza avete creato?

«Una gelatina di acqua di mozzarella con olio di nocciole, caviale, fiori di borragine e latte di bufala, in modo da enfatizzare il sapore del latticino. Il tutto, accompagnato con un'acqua di basilico, in infusione a freddo con le foglie fresche, completamente trasparente».

Perché liofilizzare la mozzarella?

«Offriremo ai partecipanti all'incontro di Paestum una dimostrazione del cambio di tessitura, con un assaggio dell'acqua di mozzarella e di un dado di quella liofilizzata, prodotta dal latte di bufala. L'abbiamo già proposta a Disfrutar e ai clienti è piaciuta molto. Accompagniamo il latte di bufala, in forma di sorbetto, congelato con idrogeno liquido, con due fragoline di bosco e succo di Yuzu, un agrume di origini cinesi poi introdotto in Giappone».

Oriol Castro crede che la 'sovranità nazionale' di prodotti come la mozzarella di bufala vada difesa non solo con stretti controlli sulla filiera, ma a cominciare dalla stessa produzione del latte?

«È importante che ci sia rigore nei controlli sulla filiera, altrimenti chiunque può millantare la produzione di un latticino di grande qualità. Vanno valorizzati effettivamente i processi seguiti da chi da sempre si dedica a queste produzioni. Noi chef viviamo grazie a queste persone che svolgono un grande lavoro nei caseifici. Per questo, quando saremo in Campania, vogliamo creare vincoli diretti con i produttori locali, perché ci mandino il latte di bufala e le mozzarelle, che sono semplicemente incredibili».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il congresso, martedì

Sala Blu

Ore 11.00 Alexandre Gauthier, La Grenouillère - Francia, moderato da Maria Canabal;

Ore 12.00 Karl e Rudi Obauer, Restaurant Obauer, Werfen, Austria, moderati da Paolo Marchi;

Ore 13.00 Magnus Ek, Oaxen Krog, Djurgården, Stockholm - Svezia, moderato da Maria Canabal;

Ore 14.00 Leonardo Pereira, Restaurante Areias do Seixo, Praceta do Atlântico, Portogallo, moderato da Eleonora Cozzella;

Ore 15.00 Oriol Castro, Disfrutar, Barcellona - Spagna, moderato da Angela Barusi;

Ore 16.00 Daniel Berlin, Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås - Svezia, moderato da Mattias Kroon;

Ore 18.00 Jacques Genin, Genin, Parigi - Francia, moderato da Maria Canabal;

Ore 19.00 Davide Scabin moderato da Eleonora Cozzella;

Sala Rossa

Ore 11.00 Mark Moriarty, San Pellegrino World Young Chef moderato da Paolo Marchi;

Ore 12.00 Silvio Salmoiraghi, moderato da Alberto Cauzzi;

Ore 13.00 Andrea Berton, Ristorante Berton, Milano, moderato da Fiammetta Fadda;

Ore 14.00 Ana Roš, Hiša Franko, Kobarid - Slovenia, moderata da Enzo Vizzari;

Ore 16.00 Ernesto Iaccarino, Don Alfonso 1890, moderato da Guido Barendson;

Ore 17.00 Sala e Cucina: Christian e Manuel Costardi, Christian e Manuel Vercelli, Giuseppe Palmieri, Osteria Francescana Modena, moderati da Eleonora Cozzella;

Ore 18.00 Franco Pepe moderato da Luciano Pignataro;

+40° 42' 26,04", +14° 30' 50,55"

Pastificio dei Campi
 GRAGNANO

www.pastificiodeicampi.it

LA PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

 jre.it