

VareseNews

Estetica e gusto: il bello della cucina stellata

Pubblicato: Giovedì 20 Aprile 2017



In fondo, si è trattato di cucinare un risotto, una capasanta e un filetto. Ma quando su ricette così classiche ci “mette la mano” la cucina stellata, niente diventa più come prima.

Lo hanno scoperto i clienti Tigros di Busto Arsizio che hanno partecipato al corso di giovedì **20 aprile alle 17**, dal titolo “ **La storia delle due stelle Michelin del Piccolo Lago** ”. A mostrare alcuni dei piatti più originali ma anche riproducibili a casa del ristorante di **Marco Sacco**, che rappresenta una piccola perla gastronomica di Verbania, c’è stato uno dei suoi due importanti souschef: **Silvestro Zanella**, che ha seguito il maestro in alcune delle sue avventure in estremo oriente.

Il segreto, hanno scoperto, è un po’ nell’estetica, che rende il piatto diverso e “stellare”: ma, soprattutto, è nell’uso sapiente delle materie prime, che devono sempre essere in grado di stupire. Perciò, in un entrée di **capasanta con una panzanella al pomodoro**, il segreto sta nell’usare, come ormai non si fa più di norma, la capasanta per intero, compreso quel “corallo” che di solito viene evitato per il suo “sapore di mare”. E nell’usare il pomodoro datterino senza addolcenti o compromessi: conservando cioè quella nota acida che tanto esalta la dolce capasanta.

Nel **risotto** invece, dolce e rosso di barbabietola, il segreto sta nelle cozze: che mai si immagina possano sposarsi con quel tubero, e invece ne donano un tocco originale e piccante, grazie all’olio al peperoncino.

Il filetto, infine, è solo questione di cottura: ma c’entra anche un tocco di **sbrisolona salata con la**

farina di polenta, a cui si è aggiunto un pizzico di pepe di sichuan. Il risultato? Va da sè: spettacolare. E chissà, con qualche segreto in più, forse anche riproducibile nelle nostre case.

Le ricette complete, come sempre, si troveranno dalle prossime ore su www.tigros.it: meglio ancora iscrivendosi alla newsletter. In ogni caso, i particolari li potete già vedere nel nostro liveblog: che potete vedere qui sotto, o potete visualizzare [cliccando qui](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it