



80

Il panettone diventa bistecca

Il pasticcere Ricciardella, di Cascina Vittoria, nel Pavese, ha fatto il primo lievitato con il grasso del wagyu, mitico bovino giapponese. E l'ha cotto come fa con la carne

testo di
DANIELE MICCIONE

L'innovazione e la sperimentazione sono alla base della cucina. Un panettone artigianale di oggi, per esempio, non ha niente a che vedere con le pagnotte addolcite da cui probabilmente è nato. Ma una cosa è un piatto che cambia e si evolve nel corso dei secoli, un'altra partire da una ricetta ormai consolidata e stravolgere tutto. Giovanni Ricciardella, talentuoso pasticcere e chef di Cascina Vittoria, ristorante tra Milano e Pavia, ha fatto così realizzando un panettone con il grasso del wagyu al posto del burro.

ESPERIENZA BELLISSIMA

«Partire da un ingrediente e non da una ricetta per andare a creare qualcosa che non esisteva è stata una esperienza bellissima», dice in una pausa del suo lavoro



che si divide tra laboratorio di pasticceria e cucina del ristorante.

L'ingrediente è il wagyu, un bovino giapponese selezionato e allevato in modo da avere delle striature di grasso (marezatura, in termine tecnico) tra i muscoli. Più sono presenti queste venature, che ricordano quelle del marmo, più la carne è ricercata: una bistecca da mezzo chilo acquistata in uno shop on line supera i 130 euro. Anche il grasso è pregiato: costa tra 60 e 80 euro al chilo e si usa per cucinare o preparare le tartine.

Cascina Vittoria ha il menu Wagyu Experience che, a 150 euro, garantisce un viaggio in questa sofisticata tradizione gastronomica orientale con piatti che vanno dallo spaghetti alla carbonara al panettone artigianale. Che è, appunto, la realizzazione più trasgressiva.

SEMBRAVA PAN BRIOCHE

«Tutto nasce da una cena con Paolo Tucci, il fondatore di Meet Japan, la società che ci fornisce la carne di Wagyu. Paolo mi ha lanciato una sfida: "Nessuno al mondo è riuscito a fare un panettone con il grasso del wagyu. Perché non ci provi tu?"».

Ricciardella parte con la prima prova, tre anni fa. «Mi portano qualche chilo di grasso. Sciolto a fiamma bassa diventa come olio. L'ho messo nell'impasto, ma non si amalgama rimanendo all'esterno».

Il panettone crolla subito. «A quel punto mi sono fatto mandare il grasso centrifugato e ho fatto un impasto senza canditi». Stavolta il panettone cresce, ma assomiglia più a un pan brioche. «Ho pensato che andavano unite le due tradizioni gastronomiche: così, per renderlo orientaleggiante, ho aggiunto una pasta di yuzu, il tipico agrume giapponese, che



Tartare, caviale e foglia d'oro

Giovanni Ricciardella nel laboratorio di Cascina Vittoria dove produce 10 mila panettoni all'anno. A sinistra, il grasso centrifugato di Wagyu utilizzato per il panettone. Sotto, panettone tostato con tartare di wagyu, caviale e foglia d'oro.

profuma e pulisce la bocca. Poi canditi di arancia e albicocche». Tucci commenta: «È buono, ma il wagyu non viene fuori». Così, a Giovanni viene un'idea in teoria piuttosto bizzarra. «Se dovevo valorizzare il wagyu, allora forse dovevo cuocerlo come il wagyu. Dovevo trattare il panettone come una bistecca! Così sono partito a temperatura altissima, a 250°. In due minuti è scattata la reazione di Maillard e i lieviti hanno fatto subito una bella crosticina nocciola. Mi è venuto il terrore di bruciare tutto, così ho spento il forno e l'ho fatto calare fino a 150°. E l'assaggio stavolta è una bomba».

TUTTI IN GIAPPONE

Così è nato il panettone più curioso dell'anno: 250 pezzi andati quasi tutti in Giappone a un prezzo che supera i 100 euro al chilo. Un panettone multi sapore: fresco e agrumato da dolce, carnale se scottato in padella. Ricciardella serve la prima versione accompagnata da una crema al zabaione o un gelato alla vaniglia. La seconda invece diventa protagonista in una tartina con tartare di wagyu, caviale e foglia d'oro. «Questo lievito mi piace perché non sai che cosa stai mangiando. C'è il profumo di una bistecca con il sapore di un panettone. Ti accoglie l'aroma del grasso di wagyu e poi entra il dolce dello yuzu e dell'arancia».

● RIPRODUZIONE RISERVATA

Vini

Famiglia Bortolin "è" Prosecco E ora ha l'Extra Brut dolomitico

di LUCA GARDINI

Famiglia Bortolin è da cinque generazioni capace di unire dedizione artigianale a ricerca instancabile della qualità, uno dei pilastri del Prosecco. Siamo a Santo Stefano, patria di alcune fra le etichette più emozionanti della tipologia. Con una piccola incursione nell'altrettanto celebrata zona di Cartizze, si raggiungono i 16 vigneti, punto d'arrivo di un lavoro decennale sulla zonazione prima e sulla selezione clonale poi. Con l'ingresso in azienda dei figli di Siro, Vlady e Antonio, il progetto trova il suo compimento: protocolli di vinificazione accurati, lavoro in assenza di ossigeno, nessuna chiarifica, solforosa bassissima e attenzione scrupolosa dedicata all'integrazione della bollicina nel corpo del vino. Ma non solo, anche

un'inedita ricerca della sfida e delle nuove frontiere, come testimonia il recente progetto "dolomitico", un piccolo vigneto circondato dal bosco, a Festisei di Pedavena, collocato tra i 500 e i 600 metri, da cui esce un freschissimo Metodo Classico Extra Brut da Chardonnay 100%, 48 mesi sui lieviti, che sta già facendo parlare (e molto bene) di sé. Materia prima scalpitante che, unita alla solida, fervida ispirazione enologica, dà vita ad un ulteriore, entusiasmante, classico moderno.

Le nostre scelte

Vino Spumante

METODO CLASSICO MASS DE MURA 2019

DA UNA PARCELLA DI GRANDE VOCAZIONE COLLOCATA SU SUOLO A PREVALENZA DI DOLOMIA, UNO CHARDONNAY IN PUREZZA SCINTILLANTE. NETTARINA, GINGER, DI GRANDE PERSISTENZA.

€ 40

Valdobbiadene Docg

BRUT PRATO SCURO

DAL VIGNETO OMONIMO SITUATO A COLLE UMBERTO. PESCA, MELA VERDE, CON SFUMATURE DI ACACIA E MUGHETTO AL NASO, PALATO TESO E CROCCANTE, CON RITORNO DELLE NOTE FRUTTATE.

€ 20

Valdobbiadene Docg

PROSECCO SUPERIORE TRIDIK QUOTA 430

UN PROSECCO DI GRANDE PECULIARITÀ, DALLA "MAGICA" ZONA DI SANTO STEFANO. OLFAZIONE CON PERA ABATE, TOCCHI DI CEDRO E TIMO. BOCCA TESA, SALMASTRO-SAPIDA, CHIUSA DA RITORNO UFFICIALE.

€ 28



81



STYLE

Sportweek

LA GAZZETTA DELLO SPORT