Lunedì, 18 Marzo 2019 CORRIERE DEL MEZZOGIORNO www.corrieredelmezzogiorno.it

Primavera

LUOGHI E SAPORI IN CAMPANIA

Il risveglio difficile

Al via la stagione delle grandi contraddizioni: inizia nel giorno consacrato a San Benedetto e poi è celebre per una canzone che la definisce «maledetta»

Il caldo in incognita

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

Nuovi sapori

I fiori nei piatti, l'ultima tendenza dei grandi chef

Per fare un piatto ci vuole un fiore. Non è una strofa della nota filastrocca scritta da Gianni Rodari e cantata da Sergio Endrigo ma una tendenza del food senza dubbio primaverile: l'infiorettamento dei piatti che diventano colorati e più buoni. «Non è solo una questione estetica - dice lLuciano Villani stella Michelin del ristorante La Locanda del Borgo di Aquapetra - I fiori, potremmo dire, sono belli e buoni. Completano in qualche modo il piatto arricchendolo di profumi e sapori per un'esperienza sensoriale completa. Io? Preferisco usarli su piatti freschi come l'Ode all'orto, ricetta che aggiorniamo con l'andare delle stagioni. In primavera ad esempio è arricchito da verbena odorosa dai fiori bianchi che ha un sentore di limone, ma molto delicato, la viola con il suo sapore di menta, il nasturzio, il lilla, e il cerfoglio. Ogni fiore edulo ha il suo perché arricchisce questo piatto che alla fine è composto da circa 70 ingredienti. Tutti indispensabili».Indispensabili e variabili come possono esserlo le ricette di chi usa i fiori. E lo sa bene Aniello Falanga che nella pizzeria Haccademia di Terzigno ha inserito la pizza Primo Fiore. «Varia - spiega - a seconda del fiore del momento. Ora ci mettiamo quelli di ciliegio che completano la ricetta fatta con piselli 100 giorni, nuovo presidio Slow Food, cacio-ricotta sarda, cipollotto bianco di Pompei, carciofo violetto, ribes, pancetta e timo limone. Magari tra poco useremo i fiori d'arancio. Preferiamo, senza dubbio, i fiori eduli provenienti dai frutti per il loro profumo e per la capacità di avvolgere il palato di chi li assaggia». Il piacere è all'ordine del giorno al George, il ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's di Napoli anche grazie allo chef Domenico Candela: «Il palato - dice - è come un flipper, ci sono tante sensazioni da risvegliare e i fiori eduli ci aiutano non poco in questo compito grazie alla complessità dei loro sapori. Sono tantissimi e tutti diversi. Penso ai fiori di ananas, di rosmarino o di patate. Completano la struttura del piatto, come succede nel mio Miseria e Nobiltà, dove la pasta mescafrancesca Gerardo di Nola è cotta in estrazione di astice blu Bretone con tè matcha e yuzu e dove l'amaro dei fiori da quel quid in più. I fiori? Si regalano certo. Ma posso assicurarvi che si mettono anche nei piatti e li rendono speciali. E molto primaverili».

Paola Cacace

© RIPRODUZIONE RISERVATA