



Elogio del cibo "rough"

Golf Today inaugura da questo mese la nuova rubrica di Giancarlo Morelli, istrionico chef del Pomiroeu, il suo ristorante stellato di Seregno (MB).

INDUBBIAMENTE ESISTE UN LEGAME INNATO FRA SPORT E ALIMENTAZIONE – “SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO” – affermava il filosofo tedesco Ludwig Andreas Feuerbach nell'Ottocento – e, in questo caso specifico, fra golf e buona cucina. Il piacere del cibo segna la nostra dimensione umana e soprattutto arricchisce la nostra esperienza. Sono un appassionato golfista oltre che uno chef visionario e cercherò di proporvi non solo ricette, ma una narrazione che si appropria di tutti i valori, gli aspetti e le valenze insite in questa attività sportiva e ludica. Il giocatore di golf, dopotutto, è anche un viaggiatore del gusto. Vi propongo perciò un “continuum commestibile” teso tra due estremi – impegno e divertimento, serietà e gioco – all'interno del quale il cibo diventa stimolo di godimento e di scoperta. “Conditio sine qua non” la convinzione che una cucina debba essere prima di tutto sana, buona e sostenibile e che lo chef debba attivare una coscienza nutrizionale. Da questa considerazione, con un po' di creatività vi spronerò a estrarre piacere dalla natura in cui sono immersi i campi da golf, ecosistemi animati da diverse specie animali e vegetali. Un'immaginaria “pallina da golf” sarà la voce narrante, la nostra guida – vitale, colta e curiosa – alla scoperta dei prodotti della natura, erbe, bacche, frutti che crescono spontaneamente nel bosco, animali che sguazzano nel mare, che si nascondono nelle buche, che la rincorrono sul green. E per concludere sappiate che oggi il cibo “rough” è l'unico davvero completo e capace di nutrire il corpo e lo spirito. Sarà una coincidenza di termini? Questo mese la nostra immaginaria pallina è stata lanciata fuori dal green, ed è atterrata in una distesa di carote, le regine degli ortaggi, che amano crescere in luoghi assolati. La carota è la protagonista unica della ricetta; un solo alimento che la tecnica e la sensibilità del cuoco piegano alla sua volontà, cucinandola in diversi modi con consistenze, sapori e densità sorprendenti. Emozione pura. ●

LA CAROTA E LE SUE ESTRAZIONI

- COTTA AL SALE
- MERINGA DI CAROTA
- MAIONESE DI CAROTA
- CARPACCIO DI CAROTA MARINATO CON SALSA LEGGERA DI YOGURT E MUESLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g carote ciuffo
- 260 g albumi d'uova
- 180 g zucchero
- 50 g yogurt naturale
- 150 g panna fresca
- 60 g muesli
- 4 g agar-agar (un gelatificante)
- 40 g olio d'oliva extra vergine

sale e pepe – quanto basta, macinati al momento

PREPARAZIONE

Cuocere al sale quattro carote in forno a 160 gradi per circa 40 minuti. Estrarre il succo da altre quattro carote (circa 200 g), con un estrattore o con una centrifuga. Legare il succo con agar agar portato a bollore, poi raffreddarlo e, in seguito, frullarlo per ottenere una maionese. Far seccare gli scarti ottenuti dall'estrazione, frullarli e ottenere una polvere. Montare gli albumi con lo zucchero e preparare una meringa. Aggiungere la polvere di carota precedentemente ottenuta ed estendere su silpat o sulla carta da forno. Cuocere a 80 gradi per circa 4 ore. Tagliare molto sottili, con una affettatrice, le due carote rimanenti per creare il carpaccio. Per la salsa allo yogurt, montare la panna

fresca, aggiungere lo yogurt e aggiustare di sale. Tostare leggermente il muesli in padella. Comporre il piatto con la maionese, la carota cotta al sale, il carpaccio, la salsa yogurt. Completare con la meringa e il muesli, seguendo il vostro estro.



POMIROEU

Via Garibaldi 37, Seregno (MB)
Tel. 0362.237973, www.pomiroeu.it

