



KANTON Restaurant

LECO DI BERGAMO
VENERDÌ 1 AGOSTO 2014

43

SAPORI & PIACERI

Melogranello all'esordio tra i cocktail

Dopo il lancio un paio di mesi fa, il Melogranello ha esordito nei giorni scorsi anche nei versate dei cocktail. E non si è trattato di una prima qualunque: il liquore-infusione di melograno inventato dal bergamasco Flavio Pezzoli è stato protagonista infatti all'Asolo Golf Club per il Golden Gala 2014. È stato utilizzato nel Tintorello, che può essere realizzato tutto l'anno con questa formula: 5/6 di Prosecco Spumante c/1/6 di Melogranello. ■



Flavio Pezzoli, inventore del liquore infusione di melograno

Allo Zù menu degustazione speciale

La terrazza con vista dello Zù di Riva di Solto, il ristorante dei coniugi Zenti-Viscardi è una delle mete più piacevoli per le serate estive. Per tutto il mese propongono un menu degustazione speciale dedicato ai piatti che si ispirano al lago sottostante: sardine in saor e mousse di lavarello; lasagnetta di pasta fresca con brunoise di lago; il pescato del giorno. Entrée di benvenuto, dolce e vino in abbinamento, tutto compreso a 40 euro. Info allo 035.986004; www.ristorantezù.it. ■



Marcello Viscardi e Patrizia Zenti seduti nel loro locale

www.ristoranteabbazia.com

APERTO TUTTI I GIORNI

Via Papa Giovanni XXIII, 22 - San Paolo d'Argon (Bg)
Tel. Fax 035 958392
www.ristoranteabbazia.com
info@ristoranteabbazia.com

Kanton, a Capriate la cucina cinese autentica è di casa

Il giovane Zhu ha rinnovato il locale di famiglia. Due chef di valore lo hanno raggiunto dalla Cina. Piatti raffinati e sorprendenti, dai primi al pesce



Lo staff di cucina del ristorante Kanton di Capriate San Gervasio

ELIO GHISALBERTI

Specchio dei tempi, adesso molti si sono trasformati in «all you can eat», cioè mangi fino a sazi (ed altro) a prezzo fisso (va da sé, basso). Ma anche prima di quest'ultima trovata, specchio della crisi economica ma anche di valori che stiamo attraversando, i ristoranti di cucina cinese aperti a raffica a partire dagli anni Ottanta hanno puntato più sui prezzi contenuti che sulla qualità dell'offerta gastronomica. Cucina ripetitiva, in stile cantonese ma di molto edulcorato, ovunque gli stessi piatti (ed i medesimi sapori, riprodotti in serie).

Insomma niente a che vedere con la straordinaria ricchezza di una cucina che si avvale di ingredienti raffinate e varianti regionali, anche molto diverse tra loro vista l'immensità del territorio con quel che ne consegue in fatto di produzione agroalimentare e tradizione gastronomica popolare. Al parallelo con quanto è successo alla nostra amata cucina italiana è presto fatto: nel mondo è andata



Weikuo Zhu

molto spesso la sua brutta copia, rarissimamente l'originale. Solo recentemente, e solo nelle grandi città (Milano in particolare) qualche segnale di inversione di tendenza è entrato in merito di alcune insegne nate sulla spinta del successo della cucina orientale nel suo complesso (Giappone e Cina finiscono per sovrapporsi, eppure non hanno nulla di quasi comune). Da un paio di mesi per trovare la cucina cinese autentica non bisogna spingersi fino al confine con Milano ma non bisogna

superarlo. Appena al di là del ponte sull'Adda, in comune di Capriate, il giovane di casa Zhu ha preso in mano le redini del locale di famiglia (i genitori giunsero in Italia una ventina di anni fa) rinnovandolo completamente. Lo ha ribattezzato Kanton lo sguardo sull'orientamento non solo nel significato del nome. Con l'aiuto dei genitori e del nonno, nel frattempo tornati a gestire una trattoria nel Paese natale, ha rimodato il legame con la cucina di casa con le materie prime tipiche che riesce a reperire con continuità. Di più, è riuscito a convincere due chef di valore, già al lavoro in locali di buona fama in Cina, a raggiungerlo per sviluppare la loro cucina senza compromessi. Lo Chef Haqia, da Shenyang città del nord-ovest, è specializzato nella preparazione dei secondi piatti a base di pesce; il sous chef Lin Xuexiao, da Ru'an situata nella parte sud-orientale della provincia di Zhejiang ha una maggiore predisposizione per i primi piatti. Il risultato di questa sinergia tra stili di cucina tradizio-

La ricetta Puntedi felce aromatizzate

Ingredienti per due porzioni
180 grammi di punte di felce fresche;
3 grammi di aglio tritato; 1 grammo di sesamo; 1 cucchiaino di riduzione di salsa.

Preparazione
Lavare le punte di felce, tagliarle a pezzetti della lunghezza di circa 5 centimetri ed immergerle in acqua bollente. Cuocere a fuoco alto per 5 minuti quindi abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 30 minuti. Scolarle e metterle in ammollo in acqua fredda per 40 minuti. Scolare per bene e porle in una bacinella nella quale vanno aggiunti il pepe rosso in polvere, l'aglio tritato, il sale, i frolli di sesamo e la riduzione di salsa. Mescolare per bene e lasciare a riposo per almeno un'ora prima di servirle.

nale, unite ai metodi di cottura d'avanguardia, ed alla ricerca del benessere a tavola che è un principio fondamentale per Zhu, è davvero interessante. I piatti sono raffinati, delicati ma ricchi di sfumature, a tratti persino sorprendenti perché piacevolmente inconsueti. Di un piatto tra i più semplici, fresco, d'accoglienza come l'insalata di felce vediamo la ricetta in questa pagina (per procurarvi la materia prima chiedete al bar e sapri indirizzarvi dal fornitore giusto), ma il menu degustazione, servito a 35 euro bevande escluse, è tutto un crescendo con il bungalow di sidrata al pepe di Sichuan (delle deliziose e gustosissime polpettine); i canneloni sfogliati con sfoglia di riso; la zuppa di sibiu con brodo di vitello e polpettine in salsa; il nido di fettuccine (di farin di riso) vaporizzate; la zanzara di riso con riduzione di agrodolce naturale. Nell'elenco di dischetti menu, si evidenziano i piatti nobili della casa con il «non toccarli al muro della città proibita» da prenotare

con almeno 48 ore di anticipo (la ricetta, messa a punto per l'imperatore, prevede l'uso di due ingredienti più preziosi della Cina cotti per 16 ore nella porcellana più pregiata); il granchio reale al vapore; il pollo Jiaohua (245 ore di anticipo) cotto in foglia di loto e rivestito di fango giallo. Ma anche tra i piatti più poveri come le zuppe ed i primi (non solo riso: parrebbe in sogno di zenzero; bastoncini di gnocchi al profumo di fungo; stracotti di soia aromatizzati con seppi del Pacifico essicata) si scoprono gusti nuovi che hanno il pregio di essere raffinati e squisiti. Si mangia in un ambiente ben arredato, con la cucina di rifinitura a vista, servizio cortese e attento, personale, potendo bere buoni vini con ricchezza di note (anche meno). Difficile, anche mangiando i piatti più costosi, superare i 40 euro bevande escluse. Il Kanton a Capriate San Gervasio è in via Gramsci 17; tel. 02.90962671; chiuso il lunedì; www.kantonrestaurant.it. ■

Veg+, piatti vegani nel menu di 15 ristoranti

L'iniziativa è partita a giugno e proseguirà fino alla fine dell'anno nei ristoranti che hanno aderito al progetto pilota a livello nazionale lanciato da Ascom Bergamo e dalla Lav (Lega anti vivisezione). Nel menu di 15 ristoranti bergamaschi - in cake ripartito in 10 elementi - vengono proposti piatti con la sigla Veg+, realizzati esclusivamente con ingredienti di origine vegetale approvati dalla scuola vegana di cucina di Sauro Ricci, chef del ristorante Joia di Milano. Il tempo italiano della cucina vegetariana (stella Michelin) aperto e guidato da Pietro Leaman.

Tutti i ristoranti del circuito hanno partecipato ad un corso all'Accademia del Gusto di Osio Sotto, con lo stesso Ricci in cattedra, per apprendere le basi della filosofia vegana ed i segreti per ottenere risultati stupefacenti sia nel gusto che nelle consistenze. Un esempio di quanto possa essere avvincente la cucina vegana è andato in scena durante l'aperitivo Veg+ organizzato all'Hostaria del Relais San Lorenzo con lo scopo di sfatare i pregiudizi che ancora circondano questo modo di interpretare la cucina. L'esplosione di gusto degli appetizer preparati dal cuoco Antonio Cuomo hanno convinto anche i più reticenti. Ne sono stati serviti una quindicina dalla millefoglie di zucchine e menta agli in-



Appetizer vegani di Cuomo

volti di pasta fillo con verdure e latticini, dalla zucca al melone al raviolo al vapore in salsa di peperoni. Ecco i 15 ristoranti Veg+ che hanno aderito al circuito: in città: Genzano e Pia, Roof Garden San Marco, Relais Hostaria San Lorenzo, Sweet Irene. In provincia: Visconti-Ambivere; Milano-Castione della Presolana; Nano-Foresta Spasso; De Firem Rostec-Misano Gera D'Adda; La Caprese-Mozzo; Villa Pighet-Ponteranica; Pistoia-Sant'Omobono; Villa delle Ortensie-Sant'Omobono; Della Torre-Trescore Balneario; Conca Verde-Trescore Balneario; Cadei-Villongo. ■

proposta pranzo per Ferragosto venerdì 15 Agosto 2014

Aperitivo di benvenuto
ANTIPASTI
Crema di piselli con gamberone bardato e fave
Mugello affumicato con insalata novella e arance
PRIMO PIATTO
Risotto di mare con vongole
SECONDO PIATTO
Trancio di salmone in salsa champagne con verdure croccanti e patate dentate
DOLCE
Mousse di lime
Acqua Caffè e piccola pasticciera
€ 45,00 a persona vini esclusi

www.ristorantemorlacchi.it
info@ristorantemorlacchi.it

RISTORANTE MORLACCHI
Chiuso martedì e mercoledì
Bettanuco (Bg) - Via Trieste, 9
Tel. 035.0290756