

# Dipinti **PIATTI CREATIVI** da **servire**

## A TAVOLA CON PABLO PICASSO



© Laura Ronchi/Getty Images

Picasso da mangiare. Gli allievi dell'istituto alberghiero "Gianni Brera", dopo un accurato studio cultural-gastronomico, basato sugli scritti dell'artista e sulla biografia curata da Patrick O'Brian, hanno realizzato, in occasione della mostra comasca, i "Piatti d'artista" e le "Sculture edibili" ispirate alle opere del genio spagnolo. E così possibile, in varie occasioni, gustare al Centro Studi "Casnati" di via Carloni 8 le prelibatezze nate dalla creatività degli allievi con un *banqueting design* a cura del liceo artistico "Giuseppe Terragni", che cura l'allestimento della tavola con assemblaggi realizzati in sabbia, come una famosa serie di

bassorilievi picassiani, e i menù creati con cartoncini a foglia di figura umana, ispirati al papier che l'artista realizzò per il balletto *Parade* e come strumenti ludici per le figlie. In queste serate si avrà modo di degustare i piatti preparati dal laboratorio di cucina creativa del "Casnati", ma i più curiosi e intraprendenti possono anche ricreare tali atmosfere nella cucina di casa. I piatti su cui sperimentare le doti degli chef sono una sinfonia di sapori tra Andalusia, Lazio e Provenza: "Sgombri all'Aceto di Sherry", "Bacio alla Provenzale", "Bucatini alla Matriciana" e "Sogno di una Corrida", tutti da accostare a vini tipici. Maggiori informazioni al numero di telefono 031.305.540.



Gli chef dell'istituto alberghiero "Gianni Brera" nelle cucine del Centro Studi Casnati di Como

# IL MENU ISPIRATO AL GRANDE MAESTRO SPAGNOLO



## ANTIPASTO SGOMBRI ALL'ACETO DI JEREZ

**Ingredienti:**  
2 grossi sgombri  
una cipolla affettata  
4 spicchi d'aglio sbucciati e tritati  
4 spicchi d'aglio sbucciati interi  
un rametto di timo e 3 foglie d'alloro  
2,5 dl. di olio extra vergine di oliva  
un dl. di aceto di Jerez  
un dl. di vino bianco secco, sale

**Preparazione:**  
Pulire gli sgombri e privarli della testa. In una casseruola stufare brevemente con l'olio d'oliva, cipolla, aglio intero e tritato, alloro e timo.

Untare gli sgombri, coprire con faceto e il vino, salare e fare cuocere i pesci per qualche minuto nel liquido spumeggiante. Lasciarli raffreddare nel loro liquido di cottura.

Quindi scolarli, sfilettarli con cura, e servirli freddi con il fondo e gli aromi di cottura.

Gli sgombri vengono presentati con polpa di pomodoro fresco gelatinata e aneto fresco.

Vino da abbinare: Jerez, Tio Pepe

## PRIMO PIATTO BUCATINI ALLA MATRICIANA

**Ingredienti:**  
500 gr. bucatini  
50 gr. olio extravergine di oliva  
150 gr. pancetta affumicata tagliata a cubetti  
500 gr. pomodori freschi  
2 scalogni tritati e un rametto di basilico  
sale, pepe e peperoncino  
50 gr. parmigiano

**Preparazione:**  
Scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli, tagliarli a metà e privarli dei semi, tagliarli a cubetti.

A parte lessare i bucatini. In un 'soute' antiaderente rosolare lo scalogno, aggiungere la pancetta e il peperoncino, incorporare la concasse di pomodoro, salare leggermente e cuocere per circa 10 minuti, aggiungere nella padella gli spaghetti e saltarli con olio extravergine. Per la ciolla mettere il parmigiano grattugiato in una padella antiaderente, cuocerlo leggermente, anche d'oro. Toglietelo dalla padella e disporlo su di una scodella rovesciata per dargli la forma desiderata.

**Per la composizione del piatto:**  
disporre le ciolle di parmigiano su un piatto; al centro mettere i bucatini, guarnire con la concasse di pomodoro rimasta, aggiungere dell'olio extravergine e le foglie di basilico.

Vino da abbinare: Est Est Est

## SECONDO PIATTO SOGNO DI UNA CORRIDA

**Ingredienti:**  
4 cuori di filetto di manzo  
50 gr. di olio extra vergine di oliva  
pepe verde, sale e 4 patate  
1/4 litro di Vin Santo

**Preparazione:**  
In una pentola antiaderente mettere l'olio e disporre la carne per la cottura, rompere il pepe verde nel mortaio, unirlo alla carne a metà cottura, bagnare con abbondante Vin Santo, salare. Nel frattempo preparare un ventaglio di patate. Una volta cotta la carne, restringere il fondo di cottura.

La composizione del piatto:

Predisporre un filetto al centro del piatto, un ventaglio di patate e con l'uso di un coltino cinese unire un po' di salsa di Vin Santo.

Vino da abbinare: Steras de Malaga

## DESSERT BACIO ALLA PROVENCALE

**Ingredienti:**  
200 gr. di burro  
5 uova  
300 gr. di farina 00  
1 bustina di lievito per dolci  
1 bicchiere di anisette  
200 gr. di zucchero  
glassa reale

**Preparazione:**  
Romperle le uova in un frullatore, unire lo zucchero, la farina, il burro, il lievito, l'anisette e montare molto bene. Preparare dei piccoli stampi e mettervi l'impasto, cuocere in forno per 15' a 180°; lasciarli raffreddare e guarnirli con glassa reale.

Vino da abbinare: Muscat Provençal



## L'ESPERTO

"I luoghi più amati sotto la lente"



Franco Soldaini, direttore del "Brera"

Un menù completo per rendere omaggio alla creatività di Picasso. L'artista diventa così materia di studio anche tra padelle, paioli e forchetta. Tra le iniziative del 2005 del "Laboratorio Ricerca e Sviluppo" dell'alberghiero "Brera" di Como ci sarà, come per Joan Miró, un "Menu Picasso". «Con i docenti - spiega il direttore dell'istituto, Franco Soldaini - abbiamo creato un gruppo di lavoro che ha analizzato i luoghi dove Picasso ha lavorato, dall'Italia alla Francia alla natia Spagna, con un'attenzione particolare a Malaga. Sotto la lente d'ingrandimento erano le sue abitudini alimentari, poiché fu un genio interessato anche ai piaceri e ai saperi della buona tavola». L'obiettivo del "Brera" è creare menù picassiani per stimolare, sostiene convinto Soldaini, «tutti i ristoratori comaschi durante la grande mostra. E dare così una mano operativa al turismo lariano».



Sopra, alcuni dei piatti firmati dagli chef del "Casnati" di Como in omaggio a Picasso. A sinistra, uno dei centrotavola di sabbia ispirati a un bassorilievo del maestro realizzati dai ragazzi del laboratorio di banqueting design del liceo artistico "Giuseppe Terragni", nell'ambito della ricerca iconografica sull'artista spagnolo