

di Laura Savini

PASSIONI/FOOD



Il salotto del cibo

Matteo Gelmini, 28 anni, chef responsabile della ristorazione di Eat's Milano. Il suo credo: esaltare le potenzialità degli ingredienti, che cuoce a basse temperature e sottovuoto. In basso: il suo merluzzo all'acquapazza.



PERCHÉ CI PIACE Il nuovo Eat's Food Store è il regno delle golosità presentate elegantemente e degli ingredienti più insoliti per i comuni supermercati. Qui, tra le specialità enogastronomiche si pranza, si cena fino a tarda notte e si fanno colazioni e spuntini sfiziosi. Secondo l'ora e l'appetito, si può decidere se sedersi all'Excelsior caffè, al Bistrò o al Wine bar. Eat's consegna anche a domicilio (tel. 02/76015176) prodotti e piatti preparati dagli chef. Eat's, Excelsior Milano, Galleria del Corso 4, (www.eatstore.it).



Merluzzo all'acquapazza

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di merluzzo fresco
 - 500 g di pomodori Piccadilly
 - 1 cipolla gialla
 - 50 g di olive taggiasche
 - 20 g di capperi selargini dissalati
 - 30 g di olio extravergine di oliva
 - 10 g di sale fino
- Pelate la cipolla, tagliatela sottilmente e mettetela in una casseruola a soffriggere con due cucchiaini di olio. Lavate i pomodori, tagliateli in quattro, uniteli alla cipolla e cuoceteli a fuoco basso senza aggiungere liquido ma solo un pizzico di sale,

per facilitare il rilascio naturale dell'acqua. Lasciate cuocere la salsa per circa 20 minuti, aggiungete i capperi le olive e spegnete. Regolate di sale se necessario. Togliete le lisce dai filetti e divideteli in quattro porzioni da 150 g. In una padella riscaldate bene 2 cucchiaini d'olio e, quando sarà bollente, salate leggermente i filetti e dorateli solo dalla parte della pelle. Finite la cottura per 8-9 minuti in forno a 180 °C. Servite il merluzzo nei piatti con la salsa sul fondo.



Con il pesce Romantic c'in cin con il cœffret Un-pour-deux Cuvée Rosé proposto dalla Maison Ruinart.

Lo scaffale

Tre specialità da non perdere: l'olio extravergine di prima spremitura (Armando Manni); la marmellata di limoni del Garda, (Andrini); l'aceto balsamico di Modena Igp (Il borgo del balsamico).



Freschi e di stagione

Il banco ortofrutta è il cuore dell'intero market. Offre ortaggi e frutta che arrivano quotidianamente freschissimi da fornitori esclusivi. Per esempio, le verdure delle campagne venete del Cavallino (Jesolo-Venezia) e i radicchi del Trevigiano.

Ivan Serafino

PASSIONI / FOOD

PERCHÉ CI PIACE. È il paradiso dei gourmet, dove trovare cibi sani (dai salumi al pane fresco), piatti gastronomici e vini naturali a prezzi corretti. È anche un ristorante, consigliato a chi ama la carne in tutte le sue declinazioni. Il suo punto di forza: la carne Damini-Limousine, proveniente dal miglior allevatore italiano della razza, a filiera completamente controllata.

Macelleria Damini&Affini, via Generale Cadorna 31, Arzignano (VI), tel. 0444/452914, (www.daminieaffini.com).



La boutique delle carni... e affini

I fratelli Damini: Giorgio (chef formatosi nelle cucine di nomi famosi della ristorazione) e Gian Pietro (macellaio, affascinato fin da bambino da un mestiere che è anche passione di famiglia). Nel 2007 coronano il loro sogno di aprire un negozio capace di distinguersi dagli altri.



Premiati tra i migliori ristoranti d'Italia sulle guide 2012 del Gambero Rosso e L'Espresso.



Damburger in carrozza

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panini di pan brioche
- 1 cipolla di Tropea piccola
- 10 cetrioli in agrodolce
- 6 pomodori Camone
- 4 Damburger *
- valeriana q.b.
- 4 cucchiaini di salsa rubra
- 4 fette spesse di Asiago a latte crudo

Prima di cominciare, togliete gli ingredienti dal frigo. Tagliate la cipolla a julienne, i cetriolini e i pomodori a fettine. Condite la valeriana con poco olio extravergine di oliva. Cuocete i Damburger in padella 7 minuti per lato, a fuoco medio. Lasciateli riposare qualche minuto.

Adagiatevi sopra una fetтина di Asiago e mettili in forno a 160 °C per fondere l'Asiago. Intanto scaldate il pane tagliato a metà. Spalmatelo di rubra e farcitelo con il pomodoro poco salato, valeriana, cipolla e cetriolini e infine il Damburger. Chiudetelo. * Versione italiana del cheeseburger, il Damburger è preparato con 150 g di carne bovina (taglio anteriore di razza D-Limousine), macinata una sola volta, impastata a mano e lasciata riposare un giorno prima di darle forma.



Bere naturale
Colleoni 2009 Rosso di Montalcino, Santa Maria snc in Montalcino, da agricoltura biologica.

Speciali sulla carne

La battuta al coltello si serve al naturale, con una macinata di pepe rosso scuro Maricha, Oro di Sarawak per creare un gioco di sapori che "scalda" il palato. Con il carrello dei bolliti è invece da provare la mostarda di pere Pala, Mostarde Venosta 1760: ne esalterà il gusto.

