in cucina con Nadia & Giovanni Santini

Premio Veuve Clicquot per la Migliore Chef del mondo

Migliore chef donna del mondo 2013

Guido Tommasi Editore

Sommario

Dal Pescatore: la storia dei Santini, una famiglia italiana

Il ristorante *Dal Pescatore* della famiglia Santini è uno dei luoghi più belli e accoglienti della ristorazione e dell'ospitalità italiane. Non è solo una straordinaria esperienza gastronomica ma un affascinante viaggio nella cucina e nella cultura della campagna italiana; più precisamente nel territorio della pianura padana, modellata dal corso del fiume Po e dei suoi numerosi affluenti, tra cui il fiume Oglio, sulle cui verdi rive è situato il ristorante.

È in questo territorio che penetrano e si alimentano le robuste radici del ristorante dei Santini, a Runate di Canneto sull'Oglio, a poca distanza dalla Mantova dei Gonzaga. Qui negli anni Venti del Novecento il nonno Antonio e la moglie Teresa aprirono l'osteria *Vino e Pesce*. Fu l'inizio della fortunata e tenace avventura gastronomica e professionale di quello che, attraverso le due generazioni successive (Giovanni e Bruna, Antonio e Nadia), sarebbe diventato il pluristellato ristorante *Dal Pescatore*: dal 1990 nei Relais et Châteaux, dal 1992 nelle Grandes tables du monde, dal 1996 tre stelle Michelin. Il passaggio dall'osteria tradizionale e popolare al ristorante di natura, qualità e respiro internazionale è stato compiuto da Nadia e Antonio Santini verso la metà degli anni Settanta, prima con la conoscenza dei colleghi ristoratori italiani Peppino Cantarelli, Franco Colombani e Gualtiero Marchesi, poi con il contatto diretto con i maestri francesi: Paul Bocuse, i Troisgros, gli Haeberlin, Michel Guerard, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Guy Savoy e altri grandi d'oltralpe con i quali il rapporto di amicizia e di collaborazione è costantemente cresciuto nel tempo. In questo modo il piccolo ristorante sulle rive del fiume è diventato in settant'anni il ristorante ricercato e frequentato da clienti provenienti da ogni parte del mondo.

Oggi a Nadia e Antonio si sono affiancati i figli Giovanni e Alberto e la nuora Valentina, espressione della quarta generazione consecutiva dei Santini alla salda e creativa guida del *Pescatore*. Questo innesto è sia un essenziale contributo di naturale innovazione e freschezza sia una fondamentale integrazione di nuove e originali professionalità, su cui si basa il futuro del ristorante.

La principale caratteristica della cucina del *Pescatore* è l'aderenza al proprio territorio, che si esplica in modo fedele e

originale, tanto inventivo quanto rispettoso della tradizione. Un altro elemento caratterizzante è la grande attenzione all'aspetto salutistico: autenticità, semplicità, creatività, freschezza, leggerezza sono le qualità che distinguono ogni piatto del ristorante: le "lumache con i funghi porcini, le erbe aromatiche e i germogli d'aglio"; gli "agnoli in brodo di gallina" e i "tortelli di zucca" (simboli di queste terre); l'"anguilla alla griglia" e il "piccione in casseruola". Preparazioni in cui la nettezza e l'eleganza si coniugano con la bontà dei sapori e il piacere dei colori.

La cucina guidata da Nadia e Giovanni mette in pentola e in tavola prodotti di primissima scelta, alcuni dei quali cresciuti nell'orto del ristorante o coltivati e forniti da agricoltori e allevatori fidati. Le verdure, i pesci d'acqua dolce, i salumi, le mostarde sono alcune delle specialità del ristorante, esaltate in piatti quali la "composta di pomodori, melanzane, basilico e olio extravergine d'oliva" e la "carpa in teglia". Un'altra eccellenza del *Pescatore* è rappresentata dalle paste all'uovo (tagliatelle e tortelli), dagli gnocchi di patate, dai risotti. Questa è infatti la terra dei risotti celebrati dal grande scrittore lombardo Carlo Emilio Gadda in una famosa ricetta e romanzati da un altro noto giornalista e scrittore che fu tra i clienti affezionati del ristorante, Gianni Brera. I dessert poi liberano la creatività e la fantasia di Giovanni, oggi alle sicure e fresche redini della cucina e in particolare della pasticceria.

Al *Pescatore* il sapore dei piatti non è mai separato dall'atmosfera del luogo e del clima, dal senso di appartenenza a una tradizione da ricordare, valorizzare e nello stesso tempo rimettere in gioco, in fruttuoso dialogo con altri paesi e culture, come per esempio l'amata Borgogna, che si riflette in una carta dei vini tanto rigorosa quanto appassionata. Il *Pescatore* rispecchia infatti le passioni di chi l'ha creato e lo conduce, in cucina come in sala (grazie alla festosa cordialità di Antonio, Alberto e Valentina), in una magica corrispondenza tra le attese degli ospiti a tavola e le risposte degli ospiti in cucina, protagonisti di un momento che unisce, in maniera profondamente lombarda, estetica ed etica, il piacere del cibo e la coscienza del suo valore sociale, materiale e morale.

"Attraverso il cibo si accede all'anima" aveva affermato lo scrittore e scienziato Giorgio Celli; seduti a tavola *Dal Pescatore* si capisce perché.

Gino Ruozzi

Funghi porcini in padella

PER 4-6 PERSONE
PREPARAZIONE: 20 minuti
COTTURA: 8-10 minuti

800 g–1 kg di funghi porcini
olio extravergine d'oliva
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
sale, pepe

I porcini si prestano a tante preparazioni: quando sono piccoli e compatti si servono crudi in insalata; se sono più grandi si tagliano a fette, si infarinano e si friggono in olio a fuoco medio basso. Si possono anche preparare al barbecue o alla griglia a fuoco medio, facendoli aromatizzare un'ora prima in olio, aglio e prezzemolo tritati. Potete anche rosolarli in una padella antiaderente molto calda con un po' di olio e un rametto di rosmarino per 8-10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Serviteli con una salsa al prezzemolo (vedi ricetta a pag. 177).

Polpo con patate

PER 4-6 PERSONE
PREPARAZIONE: 45 minuti
COTTURA: 1 ora e 10

1 kg di polpo
500 ml d'acqua
1 cucchiaio di vino bianco secco
1 spicchio d'aglio
1 rametto di prezzemolo
sale, pepe
succo di limone
un filo di olio extravergine d'oliva
3-4 patate
qualche goccia di aceto balsamico e foglie di insalata, per servire

Prima di cucinare il polpo è necessario sfibrarlo sbattendolo su una superficie dura come una pietra o percuotendolo con un batticarne. Questa operazione può essere fatta dal pescivendolo.
Sarà necessario anche togliere gli occhi e il becco corneo che si trova alla base dei tentacoli e rovesciare la testa per eliminare le interiora.

Mettete il polpo in una casseruola e versateci l'acqua salata e il vino bianco; cuocete per 40 minuti a fiamma moderata con il coperchio. Quindi tagliatelo a pezzi e conditelo con l'aglio, il prezzemolo tritato, sale, pepe, succo di limone e olio extravergine d'oliva.
Bollite le patate non pelate in acqua salata per circa mezz'ora, poi sbucciatele e schiacciatele.

Distribuite un cucchiaio di patate in ogni piatto e disponete i pezzi di polpo condito, decorate con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale e foglioline fresche d'insalata.

Indice alfabetico

I

L

M

O

P

R

S

T

U

V

Z

Indice analitico

ANTIPASTI

Zuppe e minestre

Uova

VERDURE

PRIMI

Riso

Pasta

PESCE

CARNE

Carni bianche

Manzo/vitello

Maiale

Capretto/selvaggina

Rane/lumache

PANE & CO.

SALSE

DESSERT

Dolci

Creme e salse

Torte, biscotti e friandises

Frutta

Dessert ghiacciati

in cucina con

Nadia & Giovanni Santini

Nadia Santini ha vinto il *Premio Veuve Clicquot per la Migliore Chef del mondo 2013*.

Il figlio Giovanni la accompagna ai fornelli del ristorante tre stelle *Dal Pescatore*, un'elegante residenza di campagna immersa in una riserva naturale in riva all'Oglio.

Attraverso 170 ricette Nadia e Giovanni presentano una cucina familiare e gustosa, frutto di una lunga tradizione e di un'attenta ricerca sulle materie prime fatta con passione e rigore.

I segreti della migliore chef del mondo 2013

28,50 € i.i.
ISBN: 978 88 67530 038
9 788867 530038

Guido Tommasi Editore
www.guidotommasi.it