

UN POCO DI BUONO

Istruzioni per l'uso del gusto e gli altri sensi



19SET2015

Più è povero, più è glam: acquasale 2.0



Acquasale di Pietro Zito

di SONIA GIOIA

In Toscana e in Umbria la chiamano panzanel, Lucania cialledda, in Puglia acquasale o acquavale a seconda dell'altezza a cui scorrono i paralleli. Le varianti non sono solo lessicali nel più povero dei piatti della tradizione italiana, ma risentono dei frutti della terra a disposizione a seconda delle latitudini. Il principe resta lo stesso, non buttare via il pane che è e né gli avanzi che è peccato mortale. La fantasia dei chef di ultima generazione ha variamente decodificato questo piatto di memoria contadina, che è memoria della fame e di rispetto per il cibo.

Per lo chef filologo della tradizione **Pietro Zito** Antichi sapori a Montegrosso, Andria) è un magnificat dell'orto. Il piatto-memento, profumato ogni ben di dio: pane raffermo ok, poi prezzemolo che sa di erba bagnata dopo che è spiovuto, origano in fiore asciugato all'ombra (mai al sole), pomodori succulenti, di croccanti barattieri. Di antichi sapori, insomma.



Acquasale di Sebastiano Lombardi (ph di Danilo Giuffreda)

Spinge in avanti lo chef andriese pure lui **Sebastiano Lombardi** (oggi ai fornelli de Il Pellicano), vestendo l'acqua sale in abito da sposa senza difetti di autenticità né di riconoscibilità materie prime. Il cuoco stellato ci mette le frische tocchetti ammollate con pomodoro, aglio e cipolla in olio evo. E' l'amalgama che tiene insieme le materie prime recuperate dalla dispensa come nonna insegna, insieme all'ospite d'onore che fa la differenza, il pesce azzurro.

Un piatto resiliente, aperto alle contaminazioni, come si direbbe. Capace di conquistare anche le tavole d'Olttralpe, come dimostra la versione di **Giuseppe Paglia**, cuoco foggiano allevato alla scuola di Gualtiero Marchesi oggi executive di Taverna 21 a Chartes. Versione glam, il futuristico dell'Acquasale in una generosa grattugiata di grasso, senza ipocrisie.

ACQUASALE

di Giuseppe Paglia

Ingredienti per 4 persone: 2 Kg di verdure selezionate (marasciuoli, senape, cicorietta), 1 patata di circa 100 gr, funghi cardoncelli gr 500, olive nere gr 300, uova n. 4, mazzetto di cipollotti selvatici, pane raffermo, acciuga salata, capperi, sale, aglio e olio extra.

Procedimento: In un tegame d'acciaio capiente mettiamo 5 lt d'acqua aggiungiamo 55 gr. di sale grosso ed a bollore aggiungiamo la patata intera con la buccia che porteremo a cottura e tutte le verdure che andranno leggermente scottate. Scoliamo le verdure mantenendo la nostra acqua di cottura, le immergiamo in un contenitore con acqua e ghiaccio, questo passaggio ci permetterà di mantenere ferma la colorazione, giusto il tempo che si raffreddano le passiamo su di un panno asciutto e pulito. Nella stessa acqua di cottura scottiamo leggermente i cardoncelli interi puliti e nettati nello stesso metodo le verdure, anche essi raffreddati e lasciati a scolare. Tiriamo su la patata che a questo punto sarà cotta ed immergiamo il pane raffermo giusto un istante tiriamo su e scoliamo. In una padella antiaderente aggiungiamo l'olio e l'aglio due spicchi interi i cipollotti tagliati, l'acciuga dissalata e deliscata, le olive nostre verdure, lasciamo che diventino belle dorate e ben rosolate. In un'altra padella antiaderente aggiungiamo olio extra e l'aglio in camicia rosoliamo il pane raffermo fino a renderlo croccante e i funghi cardoncelli tagliati a metà. Con l'aiuto di un mixer ad immersione mixiamo la patata sbucciata e tagliata



L'acquasale di Giuseppe Paglia

pezzi, una parte delle verdure, 50 ml di olio e una parte d acqua di cottura fino ad ottenere una crema stabile e montata. Per terminare in un tegamino cuociamo l uovo con del burro chiaro e dell olio metodo occhio di bue. In un piatto o c a piacere disponiamo in successione la crema di patate e verdure, le verdure saltate con le olive, il suo soffritto, l uovo soffritto, i funghi, i crostini di pane e i capperi. Irroriamo con una parte dell di cottura e finiamo con un filo d olio a crudo. Il piatto l'ho completato con l aggiunta di una grattugiata di foie gras.



Pietro Zito



Sebastiano Lombardi



Giuseppe Paglia

Condividi:

Tag: *acquasala, acquasale, Antichi sapori, fame, Francia, future, futuro, Giuseppe Paglia, Gualtiero Marchesi, Italia, memoria, memory, Montegrosso panzanella, Pietro Zito, povertà, Puglia, Sebastiano Lombardi, Toscana, tradition, tradizione, Umbria*

Scritto in *chef, curiosità, food, gourmet, Puglia, ricetta* | [Nessun Commento »](#)

LASCIA UN COMMENTO

Nome

Indirizzo mail (non sarà pubblicato)

Indirizzo sito web

