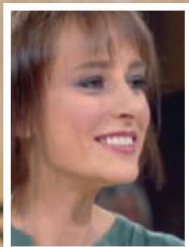


Novella | CUCINA



di Tiziana
Cialdea



IVAN FARGNOLI

I miei aromi veneziani

14



CHEF IN LAGUNA

Ivan Fagnoli è Executive Chef dell'Hilton Molino Stucky a Venezia dal dicembre 2022.

Dopo ventidue anni all'estero, Ivan Fagnoli è tornato a lavorare in Italia: è l'executive chef dell'Hotel Hilton Molino Stucky, sull'isola della Giudecca, a Venezia. Trentotto anni, ha scelto di lavorare ai fornelli seguendo la tradizione di famiglia: «Mia zia aveva dei ristoranti a Roma e quando tornava a casa cucinava con mio padre. Guardandoli, ho pensato che anch'io avrei voluto farlo. Così, quando ho dovuto scegliere dove studiare dopo le scuole medie, ho puntato sull'alberghiero».

Dopo il diploma è volato a Dubai e poi in Cina, dove ha vissuto quasi vent'anni. A Pechino ha incontrato la donna che è diventata sua moglie e l'ha reso papà di Derek, 5 anni. Anche lui, da grande vuole diventare chef. E ora studia le mosse di papà che nel ristorante Aromi propone un viaggio ideale tra i sapori della Via della Seta. Nell'altro ristorante, Bacaromi, prende invece ispirazione dai bacari, classici ristoranti veneziani: qui Ivan propone piatti della tradizione locale resi unici da ingredienti inusuali.

«La mia cucina parte dalla ricerca del prodotto: le mie ricette hanno delle basi classiche italiane, sulle quali di volta in volta innesto ▶

L'EXECUTIVE CHEF DI AROMI E BACAROMI, RISTORANTI DELL'HILTON MOLINO STUCKY, AMA MESCOLARE LA TRADIZIONE ITALIANA CON QUELLA ORIENTALE, SPECIE CINESE

Risotto alle secole

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

800 grammi di secole, 300 grammi di sedano tritato, 200 grammi di cipolla tritata, 200 grammi di carote tritate, 1 spicchio d'aglio, 50 cl di salsa di pomodoro, 20 grammi di concentrato di pomodoro, 3 litri di brodo di carne, 250 ml di vino rosso, 100 ml di vino bianco,

800 grammi di riso selezione Carnaroli, 1 scalogno, 100 grammi di burro, 50 cl di olio evo, 150 grammi di parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

Rosolare le verdure tritate con olio e un pezzo d'aglio. Quando saranno imbiandite, togliere l'aglio e aggiungere la carne. Lasciare rosolare a fuoco vivo e sfumare con il vino rosso. Quando quest'ultimo sarà evaporato, aggiungere il pomodoro, un pizzico di sale, il

concentrato e far cuocere per 2 ore bagnando con il brodo di carne, finché le secole risulteranno morbide e inizieranno a sfaldarsi. In una pentola far rosolare lo scalogno tritato, aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con il vino bianco, aggiungere le secole e continuare la cottura con il brodo di carne per 12 minuti circa. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare riposare per 2 minuti. Mantecare con due noci di burro, il parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva e prezzemolo. Aggiustare con sale e pepe ed un goccio di brodo.

Maccheroncini fatti in casa, crema di asparagi e bottarga di muggine

INGREDIENTI

1 kg di farina 00, 400 grammi di semola, 415 grammi di misto uovo, 60 grammi di tuorlo, 300 grammi di asparagi, sale e pepe q.b., olio evo, bottarga di muggine

Impastare alla monferrina tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo, trafilare i maccheroncini e tagliarli a una misura di circa 5 centimetri.

Per la crema di asparagi pelare e successivamente tagliare a pezzi gli asparagi. Portare a bollore una pentola con acqua e salarla leggermente, far bollire gli asparagi per 5 minuti e raffreddarli subito in acqua ghiacciata. Una volta che gli asparagi sono raffreddati, scolarli dall'acqua e servendosi di un minipimer frullarli aggiungendo sale, pepe e olio extravergine di oliva. Cuocere in acqua salata i maccheroncini per 4 minuti. Successivamente scolarli e metterli in una padella dove è stata precedentemente versata la crema di asparagi. Saltare la pasta per qualche secondo e aggiustare con sale e pepe a piacimento. Servendosi di un piatto fondo, impiattare la pasta e rifinire il piatto con una generosa grattata di bottarga di muggine.

La cucina sempre nei suoi pensieri

«CUCINO ANCHE A CASA, MA NON SEMPRE QUANDO MI SVEGLIO AL MATTINO IL MIO PRIMO PENSIERO È QUELLO PER I FORNELLI: "COSA PREPARERÒ OGGI?"»



► dei sapori nuovi, principalmente orientali».

Dove trova l'ispirazione?

«Può essere ovunque: camminando per la strada, oppure andando a mangiare in altri ristoranti. E poi dal ricordo: di sapori, odori, luoghi. Nei miei piatti c'è tanto Oriente, è diventata una base per me. Esistono tanti prodotti che ho avuto modo di scoprire e conoscere nel corso della mia permanenza all'estero, elementi che in Italia non sono molto conosciuti. Oppure non sono conosciuti affatto. Si tratta di prodotti che possono sposarsi bene alla tradizione mediterranea».

Cosa le piace cucinare in particolare?

«Secondi piatti, con il pesce al primo posto. Cucino anche la carne. Personalmente amo mangiare sapori orientali. L'Aromi ha più la mia impronta, il Bacaromi è più legato alla tradizione locale, che apprezzo sempre di più. La mia cucina è una fusione di esperienze: dietro ad ogni piatto c'è comunque tanto lavoro di sperimentazione. Faccio tante prove e sono un perfezionista».

Sente il peso della responsabilità?

«No, ma non per presunzione, quanto perché sono entrato nella famiglia di un hotel storico e sono grato per l'opportunità che mi è stata data, ma sono altrettanto certo della grande passione che ho per il mio lavoro. Quello che so fare lo sto dimostrando giorno dopo giorno: sono passati cinque mesi dal mio arrivo e non ho mai sentito pressione».

Cucina anche in casa?

«Sì, ma non sempre. Quando non lavoro vado a mangiare fuori, anche per confrontarmi con i colleghi. Ma mi è capitato anche di preparare dei piatti casalinghi che, ovviamente rivisti e migliorati, in passato sono entrati a far parte del menù delle strutture nelle quali ho lavorato».

La Cina è vicina

«NEI MIEI PIATTI C'È TANTO ORIENTE, È DIVENTATA UNA BASE PER ME.»

Merluzzo oceanico con finocchi e piselli

INGREDIENTI

200 grammi di merluzzo glacier 51, 50 grammi di finocchio, piselli q.b., polvere di olive nere

Scolare le olive nere, metterle in una teglia e infornarle a 80°C per una notte o finché non saranno essiccate,

successivamente frullarle fino a ridurle in polvere, Tagliare il merluzzo a metà e marinarlo col sale. Metterlo in frigorifero per 15 minuti. Tagliare i finocchi il più sottile possibile e metterli in acqua ghiacciata, Pulire e sgusciare i piselli, farli bollire in acqua salata. In una pentola calda mettere un po' di olio evo e cuocere il merluzzo senza pelle fino a doratura. Servire mettendo in un piatto le due metà del merluzzo e disporre a lato i finocchi con i piselli. Guarnire con la polvere di olive nere.