

1



Riso Senia con fondo d'anguilla e ciliege (2006)

Temperatura: 50 °C

NOTA

In una zona dove c'è riso, dove ci sono anguille e ciliege, siamo riusciti a unire questi tre elementi per creare armonia all'interno di un gusto nuovo. Utilizzando ingredienti molto comuni abbiamo messo a punto un riso estremamente innovativo.

È importante anche un concetto che abbiamo utilizzato molto nel 2001, e cioè l'impiego di un elemento di dissociazione nel piatto. Un elemento che infrange l'armonia consolidata per ottenerne una nuova e rafforzare allo stesso tempo quella iniziale.

Questo riso può essere molto ricco, tondo, perfetto,... ma la ciliegia sembra l'invitato a sorpresa. Sulla carta la combinazione a priori non regge ma il fatto che un elemento spezzi l'armonia con la propria acidità e dolcezza modifica l'evoluzione del piatto e aggiunge un tocco che alleggerisce l'affumicato e il grasso. Si ottiene così un'armonia molto maggiore e più complessa. In teoria la infrange ma poi diventa la quarta gamba del tavolo, quella che conferisce stabilità e che apporta un tocco in più.

C'è poi la consistenza della ciliegia, con la sua membrana sottile e croccante,... Tutto l'insieme rende il piatto particolarmente complesso nella sua semplicità.

La preparazione del riso mira a renderlo succulento senza necessità di aggiungere grassi. Cerchiamo l'espulsione dei solidi solubili del riso Senia, affinché con il grasso dell'anguilla e il fondo si crei un'emulsione, ottenendo in tal modo la consistenza di un risotto senza dover aggiungere materie grasse esterne. Il risultato è un risotto *light*.

Un altro punto importante, e che si differenzia dal concetto di riso che avevamo nel 2005, è che a quel tempo utilizzavamo il riso come puro veicolo per la trasmissione del gusto, mentre adesso ricerchiamo anche il gusto del riso.

IL FONDO DI ANGUILLA AFFUMICATA

Ingredienti: 370 g di anguilla affumicata, olio d'oliva per friggere q.b., 335 g di anguilla fresca, 1 spicchio di aglio rosa non sbucciato, 20 g di olio d'oliva, 100 g di cipollotto, 85 g di carota, 85 g di porro (la parte bianca), 40 g di polpa di aloe vera tagliata a pezzi e senza aloina (polpa di aloe vera di 5 anni), 6 grani di pepe nero, 300 g di pelle di rana pescatrice, 335 g di ceci secchi, 6,5 l di acqua minerale, 4 rametti di rosmarino selvatico del Montgó, sale q.b.

Procedimento: tagliare a pezzi l'anguilla affumicata e friggerla in abbondante olio d'oliva. Dorare in maniera uniforme e sgocciolare bene su carta assorbente. Eviscerare, dissanguare e tagliare a pezzi l'anguilla fresca. Friggerla nell'olio di frittura dell'anguilla affumicata. Dorare in modo uniforme e sgocciolare bene su carta assorbente. Riporre l'olio.

Dorare l'aglio in un tegame con 20 g di olio d'oliva. Aggiungere le verdure pelate e tagliate a pezzi, assieme all'aloe vera. Far prendere colore, quindi aggiungere il pepe, la pelle di rana pescatrice, le anguille fritte e i ceci messi precedentemente in ammollo. Coprire con acqua minerale e portare a bollore.

Schiumare e lasciar cuocere per 6 ore a fuoco lento, senza far bollire. A questo punto aggiungere il rosmarino lasciandolo in infusione. Far riposare il tutto per altre 6 ore, quindi colare. Aggiustare di sale, se necessario.

l'olio d'oliva al rosmarino

2



Ingredienti: 2 l di olio vergine d'oliva dal sapore delicato, 1 l di olio di vinacciolo, 300 g di rosmarino selvatico del Montgó.

Procedimento: mettere gli ingredienti in infusione a 80 °C per 1 ora sottovuoto. Lasciar riposare per 6 ore al freddo. Scolare e riporre.

LE PERLINE DI CILIEGIA

Ingredienti: 1 kg di polpa di ciliege Picota, 0,5 l di acqua minerale, 30 g di zucchero, 12 g di aloe vera in polvere, olio d'oliva al rosmarino (preparato in precedenza) q.b.

Procedimento: far decantare la polpa delle ciliege e filtrarla con una stamigna. Recuperare il sedimento e amalgamarlo con l'acqua. Lasciar riposare per altre due ore, far decantare e colare. Con questa operazione si ottiene 1 l di polpa di ciliege. Aggiungere lo zucchero e l'aloè in polvere alla metà del liquido e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere l'altra metà della polpa di ciliege. Riempire una piccola siringa con il liquido ancora tiepido e farlo cadere goccia a goccia nell'olio al rosmarino freddo. Lasciar raffreddare e coagulare le perline per 12 minuti. Scolare e riporre.

LA PREPARAZIONE DEL RISO (IL CIPOLLOTTO + LA SEPPIA + LE 2 FASI DI COTTURA DEL RISO)

(a) il cipollotto noisette

Ingredienti: 100 g di burro *noisette*, 100 g di cipollotto.

Procedimento: mettere il burro in una casseruola larga e, quando è caldo, aggiungere il cipollotto tritato. Rosolare per 3 ore, finché risulti tenero e tostato in modo uniforme. Scolarlo mentre è ancora caldo e recuperare tutto il burro. Si ottiene così un cipollotto dal sapore speciale e senza niente di grasso.

(b) la seppia

Ingredienti: 500 g de seppia fresca del Mediterraneo.

Procedimento: eviscerare e pulire la seppia. Tagliarla a dadini sottili e uniformi. Riporre.

(c) 1ª fase di cottura del riso

Ingredienti: 10 g dell'olio di frittura dell'anguilla affumicata, 60 g di cipollotto *noisette*, 250 g di riso Senia a D.O. Valencia, 800 g di brodo d'anguilla affumicata.

Procedimento: soffriggere il cipollotto *noisette* nell'olio di frittura dell'anguilla affumicata. Aggiungere il riso e, subito dopo, il brodo caldo. È importante non soffriggere il riso per evitare che il chicco s'impermeabilizzi. In questo modo assorbirà più facilmente il sapore degli altri ingredienti. Al primo bollore abbassare il fuoco e cuocere per 8 minuti. Fermare la cottura colando il composto e raffreddando il riso. Recuperare il brodo per la seconda fase di cottura.

(d) 2ª fase di cottura del riso

La seconda parte della cottura rappresenta la fase finale. Occorre tener presente che si tratta di un riso molto complesso dal punto di vista gustativo e per la sua stessa struttura naturale deve essere servito in porzioni piccole. Gran parte della sua magia sta proprio in una dose non molto grande.

3



PREPARAZIONE FINALE

Ingredienti: 20 g dell'olio di frittura dell'anguilla affumicata, 60 g di seppia tritata, 160 g di riso precotto, 120 g di brodo della precottura.

Procedimento: soffriggere la seppia tritata in 10 g d'olio. Aggiungere il brodo e, quando bolle, versarvi il riso. Basteranno solo 4 minuti perché il riso raggiunga il punto di cottura perfetto, che lasci in bocca una piacevolissima limpidezza senza sconfinare in un riso impropriamente chiamato "al dente". In questi ultimi minuti girare continuamente il riso per facilitare l'espulsione dei solidi solubili e la conseguente emulsione naturale fra i succhi e la fecola del chicco. Aggiungere infine i rimanenti 10 g d'olio, che rafforzeranno gli aromi affumicati dell'anguilla eventualmente evaporati durante la cottura.

PRESENTAZIONE

Altri ingredienti: 6 ciliege, fiori di rosmarino q.b.

Servire il riso in una scodella. Dare il tocco finale con 3 mezze ciliege, le perline e i fiori di rosmarino.