

MODENA. PER "SCIOCOLA' IN ROSA" TRE DONNE CHEF AI FORNELLI

Il festival del cioccolato "Sciocolà" (dal 31 ottobre al 3 novembre) porta in scena a Modena il meglio del cioccolato e lo fa anche attraverso piatti preparati da chef che avranno come ingrediente proprio il cioccolato.

S.F.

25 Ottobre 2019

MODENA. Il festival del cioccolato "Sciocolà" (dal 31 ottobre al 3 novembre) porta in scena a Modena il meglio del cioccolato e lo fa anche attraverso piatti preparati da chef che avranno come ingrediente proprio il cioccolato.

Per questo il Consorzio di Modena a Tavola proporrà tre chef donna che si cimenteranno in uno showcooking "Sciocolà in rosa" in programma durante il festival: si cimenteranno in un menù tutto al femminile che avrà come ingrediente principale il cioccolato.

Un antipasto, un primo e un secondo che verranno preparati rispettivamente da Asia Corghi (Il Luppolo e l'uva), Barbara Astolfi (Il Calcagnino di Formigine) e Beatrice Brunetti (chef e pasticciera dell'Incontro di Carpi).

Il cioccolato, grande protagonista di tutto il festival, si trasformerà acquisendo una nuova identità attraverso i piatti delle chef, partendo proprio dall'antipasto di Asia Corghi, una tartare di manzo con melanzane e cioccolato: «Mi sono ispirata - racconta la chef - ad una ricetta campana, ossia le melanzane con il cioccolato, e ho aggiunto la tartare di manzo che dona al piatto un gusto delicato». Asia utilizza un cioccolato fondente al 70% che, a suo parere, si sposa perfettamente con il piatto: «Questo tipo di fondente dona al piatto una giusta nota di amarezza mentre la freschezza viene data dall'olio alla menta che sarà il condimento della pietanza».

Ad Asia piace sperimentare in cucina con il cioccolato e la stessa cosa vale anche per la chef Barbara Astolfi, che si cimenterà con un primo piatto, un cappellaccio di cacao con lesso, accompagnato da una salsa di zucca e gorgonzola e pere e noci al caramello di zucca. «Ho scelto un piatto che affonda le radici nella nostra tradizione, il tortello. C'è il lesso e la sfoglia, fatta in questo caso con il cacao amaro e la zucca, un ortaggio tipico di questa stagione». Barbara ha scelto un cacao amaro al 70%: «È un cacao non troppo amaro che dona una nota di gusto importante al piatto, mentre il ripieno è stato fatto tritando il lesso, aggiungendo Parmigiano, un po' di mostarda di pere e ricotta per avere un ripieno morbido. Per la salsa invece l'ho creata con il gorgonzola e la zucca cotta al forno e guarnisco il piatto con pere in mostarda a fettine e qualche noce per dare la croccantezza giusta al piatto. Infine il caramello di zucca l'ho creato con il sughino che rimane dalla cottura della zucca in forno al quale ho aggiunto un po' di aceto balsamico bianco».

E dopo i cappellacci si passa al secondo piatto, questa volta preparato da Beatrice Brunetti, che al ristorante l'Incontro si occupa anche della pasticceria. Beatrice ha ideato un piatto che vede come protagonista il cioccolato rosa, che sarà servito con castagne e una faraona cotta a bassa temperatura. «La faraona verrà servita con salsa al mandarino, castagne e cioccolato rosa». Un tipo di cioccolato che si abbina alla perfezione con la faraona e le castagne: «Possiede una nota acidula - spiega Beatrice - che si sposa molto bene con gli altri ingredienti scelti».

S.F.

[MODENA. PER "SCIOCOLA' IN ROSA" TRE DONNE CHEF AI FORNELLI]