

A black and white close-up portrait of Iñaki Aizpitarte. He is looking directly at the camera with a serious expression. His hands are clasped together in front of his chin. The lighting is dramatic, highlighting the texture of his skin and the intensity of his gaze.

IÑAKI AIZPITARTE

FOTO di PER-ANDERS JORGENSEN

IÑAKI'S FACTORY

Testo di Andrea Petrini

Riprendere il vecchio detto, oramai testo ufficiale sui manuali di cucina in fase col presente – ovvero che Iñaki Aizpitarte è di gran lunga il più influente chef francese apparso sulla scena internazionale dalla prematura scomparsa di Alain Chapel il 10 luglio 1990 a Avignon – è un buon punto di partenza. Ma anche pura tautologia. Da otto anni il caso Aizpitarte fa colare fiumi d'inchiostro propulsando posts a ripetizione per la blog-sfera. Aizzando come mai vecchie faide, mettendo a nudo i limiti di una critica gastronomica rimasta anchilosata ahilei! (ma non ahinoi!) ai tempi di Matusalemme. Quando per l'appunto si parlava ancora di cucina. O, peggio ancora, di gastronomia.



Risotto di salicornia

salicornia, scalogno, vino bianco, prezzemolo, succo di arselle, burro.

La salicornia, tagliata a misura di riso lungo, è saltata in padella con scalogno e vino bianco e mantecata alla fine con una purea di prezzemolo e succo di arselle.

La cottura è quella di un risotto, ma più veloce, e si chiude con una mantecatura al burro.

L'abbinamento

Il Dinavolo 2006 del piacentino, prodotto da Giulio Armani, include quattro vitigni: Ortrugo, Malvasia di Candia, Marsanne e un quarto vitigno non identificato, ciascuno per il 25%. La sua particolarità è la macerazione pellicolare di un anno che gli dà la parte tannica e croccante, che permette di abbinarlo perfettamente al croccante della salicornia. Il suo elemento minerale, inoltre, consente un'ulteriore associazione sul versante iodato della salicornia analoga a un mare-monti.



Sogliola limanda

limanda, burro, cipolla rossa, aceto di Jerez, frutti di bosco, bietolone rosso, sottaceti, erba cipollina, papavero.

Sfilettare le sogliole e mettere da parte i filetti. Con le lisce si prepara un petit fumé, lasciandole caramellare con l'aggiunta di un po' di burro. Poi si aggiunge ancora dell'acqua, si lascia ridurre e infine si filtra in modo da conservare il grasso del pesce sotto forma di succo di limanda. Nel frattempo si prepara del burro dorato. Per la preparazione dei sottaceti, i pickles, si fanno bollire in una pentola delle cipolle rosse piccole (cipolle pachistane) in un po' di aceto di Jerez e un po' di acqua. Dopo pochi minuti si tolgono dal fuoco e si lasciano raffreddare. Le cipolline saranno fondenti ma al tempo stesso croccanti.

I boccioli di papavero all'aceto balsamico si preparano in infusione. Introdurre i boccioli in un sacchetto per cottura sottovuoto con una metà di acqua e una metà di aceto balsamico. Lasciare marinare per una notte. Il bietolone rosso – appartiene alla famiglia degli spinaci, ma ha un sapore più verde e meno dolce – sarà lavato bene e lasciato a scolare. Scottare in una padella i filetti di limanda e disporli al centro del piatto. Scottare in padella (? o sbianchire?) il bietolone e disporlo sul filetto fino al ricoprirlo completamente.

Rifinire con frutti di bosco – lamponi, ribes nero, fragoline di bosco, ribes rosso – le cipolline sottaceto e boccioli di papavero. Nappare infine con una salsa ottenuta riscaldando in un pentolino il burro dorato con una quantità equivalente di succo di sogliola con l'aggiunta di erba cipollina e fior di sale e decorare con qualche petalo di papavero.

L'abbinamento

Dai vitigni pluricentenari dell'isola di Santorini di H. Hatzidakis proviene il Pyrgos 2006. Le viti del vitigno assyrtiko, coltivate a forma di cesto per riparare i grappoli dal vento con i rami, crescono su un vulcano. È grazie alla protezione naturale offerta dal terreno vulcanico che le radici di queste vite prefiloxeriche sono così longeve. La loro asprezza e il tocco salino ne fanno un abbinamento perfetto per la limanda. L'elemento soleggiato e quello floreale si legano naturalmente ai frutti di bosco, dando al piatto una dimensione supplementare grazie all'accento dolce che lo caratterizza. Infine sublima gli ingredienti con il suo caratteristico tono minerale. La lunghezza in bocca della pietanza e quella del vino prolungano e rilanciano alternatamente i vari sapori delle componenti della prima e del secondo.



Fragole e pisellini

fragole, pisellini freschi, fiori di sambuco, anice, menta, menta selvatica, latte, zucchero, zucchero a velo, sale.

I pisellini freschi devono essere innanzitutto puliti. Quelli più grandi si mettono da parte, mentre le bucce si centrifugano per ricavarne un succo. I piselli più grandi si sbianchiscono e, una volta raffreddati, si lavorano nel thermomix. Aggiungendo gradualmente il succo centrifugato, e un pizzico di sale, si otterrà una crema fluida, da tenere da parte.

Per l'infusione di fiori di sambuco si confezionano sottovuoto i fiori in latte e zucchero e si tiene il sacchetto in frigorifero per 24 ore prima di filtrare il liquido.

Per presentare questo dessert si spennella in una scodellina una traccia di crema, sopra la quale si collocano i pisellini versandovi anche dell'infuso di latte. Si completa con delle fragole e un misto di foglie di anice menta e di menta selvatica, e si cosparge infine con zucchero a velo.

L'abbinamento

Liqueur du Mont Canigou (liquore del Monte Canigou), Yves Garnier, (a base di melissa, menta e angelica "tutte piante selvatiche e raccolte nel Mont Canigou nei Pirenei").

Il lato fresco di questo liquore si abbina perfettamente all'infuso in latte dei fiori di sambuco. Nonostante questa freschezza, il liquore conserva un lato cremoso e dolce che gli permette di avvicinarsi al lato leggermente dolce dei piselli.