

# UN MONDIALE GOURMET CON I MENÙ DEI GRANDI CHEF

Tre piatti per i tre match dell'Italia secondo Cedroni, Morelli e Perdomo  
Si parte domani con l'Inghilterra: un fish&chips rivisitato, croccante e saporito

GIORGIA CANNARELLA

Sul campo battiamoli. A tavola ispiriamoci pure. Per la partenza del Mondiale abbiamo chiesto a tre grandi chef di consigliare la «colonna sonora» gastronomica della serata per sfuggire a patatine, pizza e birra. Con piatti ispirati ai nostri rivali: Inghilterra, Costa Rica e Uruguay. Se nel tifo dobbiamo essere patriottici, sugli snack possiamo permetterci un po' di internazionalità... Le ricette complete le trovate da oggi sul nostro blog gazzagolosa.gazzetta.it.

**Inghilterra-Italia** Si comincia domani con gli inglesi di Roy Hodgson. E con il piatto più anglosassone che ci sia, il fish&chips. «Difficile, però, trovarlo buono. Di solito la pastella è moscia e unta». Parola di Moreno Cedroni, chef della Maddonnina del Pescatore (due stelle Michelin a Senigallia) e del Clandestino a Portonovo. L'anno scorso, proprio al Clandestino, Cedroni aveva proposto un menu British Sushi. Per la prima partita propone un fish&chips rivisitato, preparato in modo da essere croccante e asciutto: il trucco sta nello stendere uno strato sottile di pastella su rettangoli di carta da forno, appoggiarci sopra il baccalà, e friggerli così come sono. Niente patatine? «Non ne sentirete il bisogno: provare per credere. E se proprio volete aggringerci salse, scordatevi il classico ketchup e maionese e accompagnatelo con la mostarda di mandarino». Da bere, ov-

INGHILTERRA-ITALIA	ITALIA-COSTA RICA	ITALIA-URUGUAY
<p>Domani  </p> <p><b>Moreno Cedroni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Essenza di fish and chips</li> <li>● Birra</li> </ul>	<p>20 giugno  </p> <p><b>Giancarlo Morelli</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tamal di mais tenero con bocconcini di pollo saltati con verdure e peperoncino</li> <li>● Piña colada</li> </ul>	<p>24 giugno  </p> <p><b>Matias Perdomo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Panqueque</li> <li>● Birra</li> </ul>
		

viamente, birra: una pinta di lager ghiacciata.

**Italia-Costa Rica** Giancarlo Morelli, chef dello stellato Pomiroeu di Seregno, ama molto la Costa Rica. «Mi ha colpito il costante connubio dolce-salato, dovuto principalmente al latte di cocco, onnipresente insieme a pollo, fagioli e verdure». Per la partita Morelli ha rivisitato la ricetta del tamal, «l'equivalente costaricano della pizza», da mangiare rigorosamente con le mani: una piadina di mais tenero, farcita con riso basmati cotto in latte di cocco, bocconcini di pollo saltati con verdure e peperoncino, cubi di avocado e ananas. «La mia è una versione elegante della ricetta classica. Lo accompagnerai con una Piña

colada poco zuccherata. Oppure con un vino tipo un Riesling poco invecchiato o un Gewurztraminer». Solo per palati audaci un tipico contorno costaricano: verdure saltate in padella con il peperoncino e servite con una crema di fagioli rossi.

**Italia-Uruguay** Chi meglio di un uruguaiano doc poteva proporci un menu per la partita? Matias Perdomo è nato in Uruguay, ma da anni lavora nelle cucine del Pont de Ferr, una stella Michelin sui navigli milanesi. Se gli chiedete cosa mangerebbe un uruguaiano durante una partita, risponde subito «La grigliata! In ogni casa c'è un asador. Ogni volta che ci ritroviamo tra amici, buttiamo sulla griglia salsicce, animelle e

frattaglie». Ma la cucina uruguaiana offre spunti anche a chi non ha un barbecue. Semplice e veloce il martinfierro: una fetta di formaggio (morbido, meglio se di mucca) tagliato spesso, e sopra una fetta di cotognata. Da mettere su un piatto al centro del divano litigandosi l'ultimo pezzo. Se invece avete voglia di dolce, Perdomo propone la ricetta del Panqueque. Una crepe frita, chiusa a cannolo, farcita con dulce de leche e ricoperta di salsa al cioccolato. Golosissimo e calorico. Ma ne vale la pena. «Cosa bere durante la partita? Birra, sicuramente. Fino a una quindicina di anni fa, in Uruguay andavamo pazzi per il vino curtado, ovvero vino e coca cola. Ma era solo per coprire il sapore del vino cattivo. Non è più necessario».

pagina a cura di PIER BERGONZI E DANIELE MICCIONE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIA A  
SPESSORE

TORRIANA  
(RIMINI)  
Dal 17 al 20  
giugno

Spessore è un festival-cult per l'atmosfera simpatica e informale creata da Fausto Frattini, patron dello stellato Povero Diavolo (chef Piergiorgio Parini). La formula è accattivante: grandi chef improvvisano piatti nel giardino del ristorante. C'è un ingresso e poi si mangia e si beve dove si può.

Gli chef  
Tra i tanti nomi Craparo e Bartolini il 17, Kluggman il 18, Milone e Iannotti il 19, Cogo il 20. La sera Assenza (grande pasticciere del Caffè Sicilia) spadellerà piatti di pasta.