



La filosofia artistica in cucina, condita da un goccio d'extra vergine

Enrico Bartolini ama l'olio a tal punto da averne sviluppato una dipendenza. Ma come usa l'extra vergine in cucina? Non trascuro di utilizzarlo come condimento ma lo preferisco nel ruolo di esaltatore di gusto e quindi legato o emulsionato ad altri ingredienti



“L'olio Extravergine d'oliva mi piace a tal punto che in certi periodi quasi tendo a trascurarlo solo per evitare di abusarne. Quasi una dipendenza, direi!”



E' quanto afferma Enrico Bartolini refezione di EXTRAPasta il secondo titolo della collana EXTRARicette dell'editore Cinesens, in uscita a fine marzo.

Non potevamo allora fare a meno d'incontrarlo.

“Lo prediligo elegante – aggiunge Bartolini - ma non anonimo e ben vengano acidità, robustezza e piccantezza laddove il palato la riesce a tollerare e le papille non si irritano.

Non trascuro di utilizzarlo come condimento ma lo preferisco nel ruolo di esaltatore di gusto e quindi legato o emulsionato ad altri ingredienti. Quando si sposa con liquidi o brodi o fumetti mi piace ancora di più perché abbassa il loro contenuto grasso

accentuandone il carattere nei profumi e nei sapori.

Nella mia ancora breve esperienza professionale ho apprezzato oli di territori diversi. Ognuno di loro con un connotato che li identifica e li rende ottimi per essere valorizzati con diverse finalità.

Trovo interessante il ragionamento sulle concimazioni e sui sovesci, quando e come tagliare le erbe che crescono spontanee e anche la valutazione dei tempi di raccolta. Verde, in viaiato o maturo? Domande complesse che enfatizzano il privilegio, il nostro, di poter aspettare comodamente nel nostro laboratorio che qualcuno abbia trovato le risposte e ci chieda in cambio un riconoscimento di rispetto e di denaro, sempre insufficiente a compensare la fatica.”

- Si considera più un artista, un tecnico o un artigiano del cibo?

C'è di sicuro un modo di pensare e di estrarre le sensazioni che assomiglia all'arte. Anche alla filosofia artistica. Bisogna prima di tutto essere tecnici per manipolare bene le reazioni degli ingredienti e attiene all'essere artigiani.

- Toscana in terra di burro. Dove affondano le sue radici "culinarie" e qual'è il rapporto con i prodotti del territorio?

Ho un ottimo rapporto con tutte le materie prime che nella loro unicità sono splendide. Per intenderci, mi piacciono i grandi oli e i grandi burri.

- Olio alimento, ingrediente e condimento? Ha una carta degli oli?

Ho una selezione di oli che utilizzo dove credo che ognuno di essi si esprima al meglio.

- Una ricetta o un suggerimento a base d'olio extra vergine d'oliva.

Una ricetta dove solo qualche goccia esalterebbe gli ingredienti, in questo caso addizionata nell'emulsione principale fa da protagonista.



PATATA SOFFICE UOVO E UOVA

Ingredienti per una dozzina di assaggi

300 gr. di patata cotta

200 gr. di latte bollito (alcuni tipi di patata potrebbero richiedere più latte)

200 gr. di panna bollita

Brodo vegetale

Olio buono

Capperi dissalati, asciugati bene e tritati

Uova di salmone Balik

2 dadi di limone a vivo

Prezzemolo tritato

Tuorlo montato a bagnomaria con vino bianco, burro e sale

Procedimento

Bollire latte e panna. Cuocere le patate pelate e tagliare a dadi per 8 minuti in acqua bollente salata. Frullare le patate con il latte e la panna, aggiungere il brodo e l'olio extra vergine. Aggiustare di sale e versare nel sifone con due cariche. Soffiare nel piatto fondo e cospargere con capperi tritati, limone a vivo, prezzemolo tritato, uova di salmone Balik, germogli e zabaione sapido montato a bagnomaria con l'aiuto di una frusta.

di Rosa Artusi

pubblicato il **28 febbraio 2014** in **Racconti > A regola d'arte**