

Cibo LA BRIGATA DEL DIAVOLO

LA RICETTA DI GIANPAOLO RASCHI

Cappuccino di seppia il piatto "indovinato", per iniziare o per finire



Questo piatto nasce come conseguenza di un altro. Uno dei piatti storici di Guido è la seppia e squacquerone, «per preparare quel piatto mi ritrovavo poi con tantissimo scarto di seppia e dovevo inventare qualcosa perché non mi piace sprecare la materia prima» racconta lo chef del Ristorante Guido

Gianpaolo Raschi. Così 6 anni fa è nato il cappuccino di seppia che in breve è diventato un piatto simbolo dello storico ristorante. «Abbiamo cominciato a servirlo come benvenuto e non abbiamo mai smesso da allora. Oggi c'è chi ce lo chiede al posto del dessert.

Con i piatti succede un po' come per le canzoni di successo, se li indovini poi restano in mente e vengono richiesti sempre». Le dosi riportate sono quelle da ristorante, a ciascuno la sua divisione.

La storia di "Guido" e la visione dei fratelli Raschi spalancata sul futuro

Semplicità è il contrario esatto di banalità. Lo sanno bene al Ristorante Guido di Miramare di Rimini dove 70 anni abbondanti di storia, e tredici da stellati Michelin, non hanno certo fatto "abbassare la guardia" ai fratelli Gianpaolo e Gianluca Raschi che continuano nella loro ricerca dell'essenza, manipolando un materia delicata e preziosa come il pesce dell'Adriatico. Oggi alle prese con un periodo senza precedenti non si sono scoraggiati. Guido è chiuso da inizio marzo, ma da prima di Pasqua è partito il servizio di delivery per un numero limitato di piatti più semplici di quelli normalmente in carta nell'elegante locale vista mare. Lo chef Gianpaolo Raschi nel pensare ogni piatto normalmente ne crea anche uno "schizzo" a penna come uno stilista di moda e dalle intuizioni legate magari a una necessità, come nel caso del famoso cappuccino di seppia, nascono nuovi classici. Piatti che da Guido vorrebbero ricominciare a servire quanto prima. «Quando riparteremo non intendiamo stravolgere la filosofia del nostro ristorante — spiega Gianpaolo —. Diminuiremo i posti, che al massimo in piena stagione sono 40, aumentando le distanze. Ragioneremo per fasce orarie studiando tempi consoni per assaporare appieno un menù degustazione, ma contenteremo anche molto sul buon senso e la collaborazione dei nostri clienti». Intanto il Guido Lab nato come cucina autonoma a pochi passi, torna ora utile per pensare di continuare anche in futuro con il delivery. «Ma rima viene la riapertura di Guido». Intanto in casa Raschi si attende anche di poter riprendere il cantiere del nuovo locale in piazza Cavour, cuore di Rimini centro, che era pronto per aprire a fine marzo, ma l'emergenza ha bloccato tutto. Lo chef di cucina e il nome ci sono già, per ora restano top secret per non sciupare la sorpresa a tempo debito. «Vogliamo ripartire e quando lo faremo potremo gridare "Sono tornato!", come Paul Newman - Spaccone alla fine del film». L.A.GIO.

INGREDIENTI PER 30 CAPPUCCINI

Schiuma di seppia

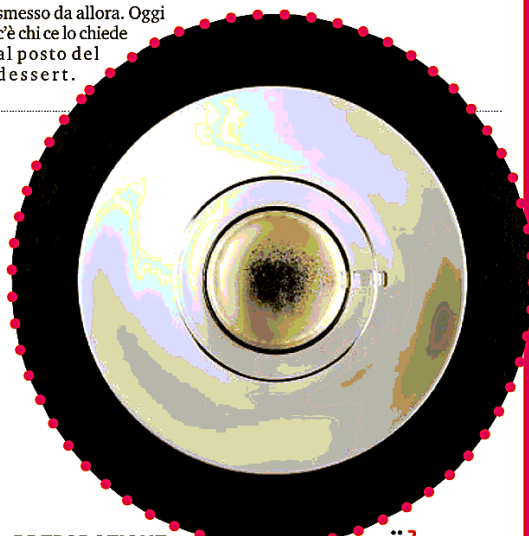
- 500 gr pance di seppia pulite
- 650 ml panna fresca
- 350 ml latte intero
- 20 gr cipolla bianca
- 20 gr burro
- sale
- 1 gr Gomma di xantano
- Attrezzature: sifone, una carica gas, termomix

Base cappuccino

- 1,5 kg scarti di seppia
- 30 gr burro
- 20 gr olio
- sedano, carote, cipolla
- un peperoncino
- 2 spicchi aglio nero
- 30 ml salsa di sola
- 20 ml vino bianco
- 5 gr zucchero
- sale

Polvere nera

- 20 gr sacche nero seppia
- 3 gr sale



:: PREPARAZIONE

1 Fare appassire nel termomix alla massima temperatura la cipolla con il burro, aggiungere la seppia tagliata in piccoli pezzi, abbassare la temperatura a 80° e cuocere per 10 minuti, aggiungere la panna, il latte e la gomma di xantano, continuare a cuocere fino a riportare la temperatura a 80°.

2 Frullare alla massima velocità, filtrare, caricare il sifone e mantenere in caldo.

3 Preparare il fondo con gli odori, lasciare caramellare nel burro e nell'olio, aggiungendo l'aglio, lo zucchero, e pochi alla volta gli scarti delle seppie, sfumare con il vino bianco, salare, aggiungere la sola, lasciare caramellare ancora, coprire con 2,5 lt acqua.

4 Cuocere a fuoco lento per 30 minuti, lasciare riposare per circa un'ora, frullare grossolanamente con blender ad immersione, filtrare, conservare in caldo.

5 Lasciare asciugare le sacche del

nero in forno a 50° C per tutta la notte, frullare in macina spezie con il sale.

6 Per la presentazione usare tazzine di vetro da cappuccino, riempire per metà con base cappuccino calda, sifonare sopra la schiuma bianca di seppia, spolverare con la polvere nera.

GLI ABBINAMENTI SONORI DI AUDIODIVINO

"Oltremare" ci sono onde, spuma e jazz, un sapore e la voce del sax

Le note cremose dello splendido sax di Raffaele Casarano per un piatto icona

Suggerzioni, ricordi, la mente viene trasportata a un tiepido risveglio mattutino, dinanzi a una spiaggia, con lo sguardo mosso verso un orizzonte confuso tra il mare e il cielo. Nello specifico siamo a Rimini, la sabbia bagnata dalle onde la si avverte, la si potrebbe aggiungere alla lista ingre-

dienti di questo piatto, per farlo diventare unico e imprescindibile da quel locale che i fratelli Raschi onorano e che esiste dal 1946.

I colori tenui, quella trasparenza sincera della tazza da cappuccino, una pulizia geometrica nella semplice composizione del piatto, la spuma, la cremosità e infine quel tono fintamente caffettoso ricreato con il nero della seppia per dare un finale deciso, un ricordo indelebile, un legame indissolubile con quel mare poco distante dove anche il suono lascia la sua traccia. Sono sensazioni delicate, momenti di intensa gratitudine

quelli intercorsi tra un assaggio e l'altro, e tutto ciò non può essere spezzato o tormentato da melodie troppo decise, ci saranno altri momenti, ora la spazio e l'atmosfera deve riempirsi di note leggere come la spuma, cremose come il suono dello splendido Sax di Raffaele Casarano. Trovo questo connubio intenso e sublime, ovviamente per le musiche dalle nuance Jazzate, per gli artisti di calibro internazionale che compongono questo quartetto, e non ultimo lo spirito di vedere oltre le chiavi più classiche, di saper miscelare più generi e sonorità. "Oltremare" il titolo di questo progetto pare richiamare le sensazioni, i profumi e l'intimità del "Ristorante Guido", dove Gianluca in sala e Gianpaolo in cucina curano con attenta passione ogni minimo dettaglio, tutto ciò succede anche per la musica, esistono mondi stellati come la Tk Music etichetta fondata da Paolo Fresu che unisce le

RAFFAELE CASARANO



OLTREMARE



Audiodivino è una associazione di appassionati di alta cucina e musica riprodotta con impianti valvolari per il massimo risultato sonoro

sue due più grandi passioni, la musica e l'arte visiva, alla produzione di giovani musicisti dalle alte capacità strumentali e compositive affianca, di album in album, l'artwork di un artista visivo sempre diverso, con una cura maniacale per il suono e le registrazioni. Ecco come

chiudere il cerchio su due mondi perfettamente assimilabili, dove la ricerca, la passione, la cura del dettaglio assumono un ruolo sincero e finalizzato al medesimo obiettivo finale, chiudere gli occhi e lasciarsi per qualche secondo trasportare dalle note leggere di un piatto e di un mondo che lo avvolge.

AUDIODIVINO