



MAURIZIO CAMAGNA

Matteo Fronduti,
42 anni, chef del
ristorante Manna a
Milano

Passito e...

Può un vino passito essere abbinato ad un piatto salato? Noi crediamo di sì e abbiamo sfidato lo chef **Matteo Fronduti** che non si è lasciato sfuggire l'occasione e ha raccolto la provocazione.

👁️ **PAOLO VALENTE**

In questo numero, il nostro percorso di abbinamento continua all'insegna di un vino passito realizzato con un'uva aromatica della tradizione vinificata in un'area non particolarmente conosciuta per la produzione di questa tipologia. L'estro e la creatività di uno chef fuori dal comune, ha portato alla creazione di un piatto che gioca sugli estremi, sui picchi di consistenza e di gusto e sulla complessità aromatica andando contro una delle regole più discusse dell'abbinamento: l'impossibilità di abbinare un vino ad un gelato.

IL VINO

Collina del Milanese IGT Passito 2016 Aureum - Banino

Da tre generazioni la famiglia Panigada coltiva la vite e produce vino a San Colombano sotto l'insegna "Banino", il cui nome probabilmente deriva da quello degli abitanti della città, i banini. La conduzione dei vigneti è rispettosa dell'ambiente e sono dunque banditi l'utilizzo di diserbanti o concimi chimici. La vendemmia è rigorosamente manuale in piccole cassette. Il Passito Aureum, 100% malvasia aromatica di Candia, è prodotto in sole 1430 bottiglie da 0,375 ml con uve appassite in cassette di legno per 3 mesi e maturazione in legno per 24 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

La vista è colpita dai riflessi ambra- ti che si stagliano sul giallo dorato, di rara brillantezza, che riporta alla memoria il sole di cui è carico; buona la consistenza. L'olfatto, intenso e avvolgente, si carica di profumi dolci, al tempo stesso esuberanti: apre con note di uva passa e albicocche disidratate, cui seguono quelle di miele e mandorle; chiude con un finale limone candito e una sferzata di sentori eterei. In bocca svela un equilibrio perfetto, senza alcuna deviazione. Morbido e rotondo, elegante, preciso e fresco, accompagnato da una nota sapida che ne sostiene la beva, termina con una sottile vena quasi citrina.

LO CHEF

Il piatto ideato da Matteo Fronduti in abbinamento al vino passito Aureum



Matteo Fronduti, 42 anni di cui oltre venti passati dietro ai fornelli. Subito dopo la maturità scientifica inizia a lavorare in diverse realtà. Tutto quello che conosce lo ha imparato sul campo. Non ha fatto nessuna scuola di cucina, solo tanto lavoro e tanta dedizione. Nel 2008 apre il suo ristorante a Milano, il Manna, in un'area che oggi sta vivendo un nuovo fermento: NoLo, a nord di piazzale Loreto. Nel 2016 sale alla ribalta mediatica vincendo la prima edizione di Top Chef, il format televisivo condotto da Annie Féolde,

Mauro Colagreco, Moreno Cedroni e Giuliano Baldessari. «Sono uno fuori dagli schemi, non allineato – spiega –. Mi sono fatto il mio posto fuori dai circuiti, fuori dalle cricche, dall'associazionismo, porto avanti le mie idee per mantenere la mia libertà. Voglio avere il controllo della mia vita e delle mie scelte, così ne pago le conseguenze e ne riscuoto onori». Burbero all'apparenza, replica con arguzia, simpatia e scanzonatezza a chi commenta il suo ristorante e la sua cucina sui social media.

IL PIATTO

Matteo Fronduti ha immaginato questa preparazione come un "piatto di mezzo", che in una cena importante possa ripulire la bocca da una precedente portata ricca di materia grassa riportandola alla situazione ottimale per poter proseguire e apprezzare il resto del pasto. Potrebbe essere considerato una reinterpretazione del classico sorbetto al limone che tanto era di moda quale decina di anni fa. La spiccata e quasi graffiante acidità del limone, la sapidità delle uova di salmone, l'amaro della fava di cioccolato e l'aromaticità del pepe di Sichuan si amalgamano e controbilanciano la dolcezza del vino che deve essere servito ben freddo. ■

Sorbetto di limone bruciato, uova di salmone, pepe di Sichuan e fave di cacao

INGREDIENTI (per 4 persone)

Succo di limone bruciato

12 limoni

Sorbetto

500g di succo di limone bruciato

50g di zucchero

Scorza di 12 limoni

Finitura

15g di pepe di Sichuan

200g di uova di salmone

20g di fave di cacao

8 foglie di erba ostrica

4 foglie di acetosella

Preparazione

PER IL SUCCO DI LIMONE BRUCIATO

Grattugiare la scorza dai limoni, conservarla al freddo.

Tagliare i limoni a metà e appoggiarli, dalla parte del taglio, in una padella calda. Lasciar bruciare fino a quando la superficie di contatto non sia molto scura. Spremere i limoni bruciati e filtrarne il succo.

PER IL SORBETTO

In una capace casseruola, caramellare lo zucchero fino a che non sia bruno.

Unire il succo di limone e cuocere lo stretto necessario per far fondere il caramello.

Filtrare e raffreddare. Affumicare a freddo per 20 minuti il succo di limone con legno di limone.

Unire le scorze, riporre in un vaso del Pacojet. Congelare e pacossare.

PER LA FINITURA

Tostare in forno le fave di cacao e il pepe di Sichuan.

Pestare il tutto al mortaio.

MONTAGGIO DEL PIATTO

Disporre una quenelle di sorbetto in un piatto da servizio, aggiungere le uova di salmone, il mix di pepe e fave e le foglie di erbe aromatiche.