

Lorenzo Staltari : Executive Chef del Casinò Campione d'Italia

Pubblicato: Giovedì 17 Gennaio 2013



Executive Chef del Casinò Campione d'Italia dal 2010, Lorenzo Staltari vanta un palmares con 10 medaglie d'oro, 11 d'argento, 2 di bronzo e 4 trofei conquistati partecipando ai maggiori concorsi internazionali di cucina. Sono le credenziali di una carriera (Mosiman, Sadler, San Domenico a Imola: esperienze professionali di assoluto riguardo) che, con i suoi sous-chef Marino Roncoroni e Roberto Monti, lo pone alla guida di una affiatata brigata – 13 cuochi e 3 pasticceri – coronando un desiderio antico: **“Ho sempre voluto fare il cuoco – dichiara Staltari – e trasformare una passione in professione è stato un progetto entusiasmante che non si esaurisce mai e richiede anche pianificazione attenta delle proprie capacità e sviluppo di competenze che vanno ben oltre il saper cucinare”**. Quello di chef infatti è un rango completo e impegnativo nel quale Lorenzo Staltari elabora ricette sempre nuove scegliendo prodotti di marcata tipicità e qualità indefettibile. Sulla bontà degli ingredienti infatti Lorenzo Staltari fonda la sua stessa ricerca di una tavola la cui imbandigione non sia mia convenzionale e nello stesso tempo assicuri agli ospiti dei ristoranti del Casinò Campione d'Italia la certezza di un menu massimamente appetibile. Il Casinò più grande d'Europa ha puntato a sua volta su un numero 1 della ristorazione, in grado di assicurare qualità e professionalità che la clientela della casa da gioco si attende anche a tavola, sia che i convenuti siano fino a 500 – nel Salone delle Feste – sia nell'atmosfera un po' più intima del ristorante Seven – dove lo chef è garante di una prelibata cucina. Ricercando prodotti tipici, come detto, perché la genuinità della materia prima è il suo asso nella manica, Lorenzo Staltari raccoglie costante consenso attorno alle proprie proposte gastronomiche, per esempio variando sul tema del riso. Lo chef del Casinò infatti parla con particolare piacere del risotto, specialità della casa: **“Il termine ha origine nei dialetti dell'area lombardo-piemontese e indica una particolare preparazione del riso, da cui risulta una minestra asciutta (al massimo cremosa, mai brodosa) che si potrebbe definire riso ‘alla forchetta’, la posata con cui normalmente viene mangiato. La cottura a ‘risotto’ è un metodo, si può dire specifico della cucina italiana, che incontra sempre più il gusto anche fuori dell'area d'origine, prestandosi a infiniti arricchimenti”**. Come il suo **riso al salto alla milanese con carciofi croccanti, salamino nostrano rosolato , fonduta alla Rosa camuna e tartufo nero, di cui rivela la ricetta (per 10 porzioni):**

gr 800 riso Carnaroli

gr 150 burro

gr 130 parmigiano grattugiato
gr 3 zafferano
dl 2 vino bianco
gr 40 cipolla
l 2 brodo
2 dl 5 latte
gr 140 formaggio Rosa camuna
gr 25 farina (per fonduta)
gr 10 tartufo nero
n 5 carciofi
gr 100 farina (per carciofi)
q.b olio per friggere
gr 400 salamino fresco
gr 40 olio d'oliva
gr 12 salvia

Procedimento:



Tritare la cipolla, portare a ebollizione il brodo. In una pentola capiente far cuocere la cipolla con poco burro senza farla colorire, unire il riso, lo zafferano e tostare. Toccandolo con una mano se il riso risulterà caldo si può aggiungere il vino, lasciar evaporare, girando con un manico di legno, bagnare con una parte del brodo, lasciar cuocere e calcolare da quando si bagna con il brodo 15 minuti, aggiungendo man mano altro brodo. A questo punto togliere dal fuoco ed unire il burro freddo a cubetti, e il parmigiano (mantecatura), assaggiare di sapore, stendere in stampi cilindrici posti su di una placca, far raffreddare velocemente. Pulire e tagliare a piccoli pezzi la Rosa camuna, cospargere con farina, ricoprire con latte freddo. Porre a bagnomaria, girando di tanto in tanto, facendo sciogliere il formaggio, ottenendo un composto liscio e cremoso, aggiustare di sapore. Aggiungere il tartufo finemente tritato. Pulire e conservare in acqua acidulata i carciofi. Affettarli sottilmente, asciugarli e infarinarli e con l'aiuto di un setaccio eliminare la farina in eccesso. Friggere rendendoli ben croccanti, asciugare e salare leggermente. Tagliare a fette non troppo sottili il salamino. In un saltiere, aggiungere poco burro e olio, lasciar scaldare, unire il tortino di riso formatosi, lasciar rosolare e fare in modo che si formi una crosticina, rivoltare con cura dalla parte opposta, lasciar dorare. Nel frattempo in un saltiere lasciar scaldare poco olio e burro, unire la salvia, rosolarvi le fette di salamino. Porre nel piatto poca fonduta, porvi sopra il riso ben croccante e caldo, adagiarvi sopra le fette di salamino, poco fondo di cottura formatosi, guarnire con i carciofi fritti. Lo chef infine raccomanda la bottiglia di Assolo: nasce dai migliori vigneti della val Camonica, dove il terreno, il sole e il lavoro dell'uomo hanno saputo fondere nel colore rosso rubino, nel sapore speziato e fruttato e nel profumo intenso la tipicità della terra camuna. Ottenuto esclusivamente da uve Merlot, raccolto manualmente secondo la tradizione antica, affinato per dodici mesi in piccole botti di rovere e almeno sei mesi in bottiglia, l'Assolo regala al palato un gusto pieno, accompagnandosi a piatti di carne e formaggi della sua Valle.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it