Maurizio Rota

Articolo di Alex Ziccarelli

L’APCI Chef Maurizio Rota e il suo pizzocchero in piramide

Oggi presentiamo un grande Chef Lombardo, Maurizio Rota di Sondrio, vicino al confine elvetico, da poco anche diventato Presidente APCI del Canton Grigioni in Svizzera. Classe 1974, inizia la sua carriera come ‘’garzone di cucina’’, un termine ormai desueto ai giorni nostri ma che gli consente di capire di aver intrapreso la giusta strada per la sua vita professionale e, come logica conseguenza, sceglie di frequentare l’Alberghiero della sua città. Dopodiché decide di fare nuove esperienze in giro per l’Italia, in Toscana, in Piemonte, in Sardegna, nella natìa Lombardia ed anche in Francia negli Hotel Terre Blanche e Four Seasons per circa 4 anni. Da qui decide di provare nuove strade accettando un incarico alla Regent Seven Sea Cruises, navi da crociera, con imbarchi per il Sud America e il Nord Europa. Finita questa esperienza ritorna per motivi familiari in Lombardia, o meglio aldilà del vicino confine elvetico, con incarichi presso gli Hotel di fama mondiale Kulm Palace e Suvretta. Da qui decide di accettare una proposta dell’Hotel Hilton per la location di Anaheim in California (USA), dove rimane per circa 4 anni e mezzo. Una grande opportunità che lo porta anche a San Diego, San Francisco ed anche a Las Vegas (Nevada), sempre nella stessa Catena Hilton, che gli propone anche di far parte di un Team per aprire nuove strutture in giro per il mondo, in Africa ed anche in Asia. Finita l’esperienza americana si reca a Londra, sempre per Hilton, per altri 2 anni, dopodiché decide di ritornare a casa a Sondrio per gestire il proprio ristorante insieme alla moglie a cui viene dato il nome ‘’Il Fastidioso’’, chiamato così perché proponeva una cucina diversa, ricercata ed innovativa, con piatti della tradizione e prodotti ormai perduti e che quindi dava fastidio alla concorrenza locale. Grandi soddisfazioni per oltre 6 anni ma alla fine il ristorante dovette chiudere per la mancanza di agibilità degli enti preposti per la location in una struttura del ‘600. Da qui il ritorno in Svizzera, dove risiede e lavora attualmente. Insignito nel corso del tempo di numerose onorificenze da varie Associazioni: Ristoworld, ‘’Discepolo d’Arte’’; Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosofia,

‘’Premio per il locale italiano per il rispetto della tradizione enogastronomica italiana’’ ed anche Ambasciatore; Edizione Waterplatecontest Acqua di Chef 2013. Autore anche del libro Valtellina di Gusto e Docente della Scuola di Cucina Geocooking. Ha partecipato anche a 2 Edizioni del Premio Gastronomico Pierre Taittinger con classifica da 4 a 3 e a anche diverse gare a livello mondiale con 31 medaglie vinte con la N.I.C.

_____

Ed ecco il fantastico piatto del nostro Chef Maurizio, il Pizzocchero in Piramide *Per la Sfoglia al Saraceno

250 g di Farina Saraceno 130 ml Acqua fredda

24 g Lecitina

*Ripieno

500 g Patate

400g Verza

100 g Burro

50g Formaggio Semigrasso

50 g Formaggio Storico Ribelle 2 anni

30 g Cipolla Gialla Ramata

Crumble di Storico Ribelle 5 anni

100 g di Farina di segale.

40 g di Storico Ribelle

50 g burro di malga

*Guarnizione

200 ml olio evo Mamete Prevostini

2 spicchi d'aglio tagliati a fette sottili

1 Porro

Prezzemolo

Crumble "Storico Ribelle"

- Ricetta per 4 persone

*Procedimento

Impastate la farina con la lecitina e acqua per almeno 10 minuti. Dopodiché lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti, coperta da pellicola o da un canovaccio umido.

Nel frattempo lessate le patate. Brasate la verza con la cipolla e 30 g di burro.

Quando le patate avranno raggiunto la cottura ideale per farne un purè schiacciatele con una forchetta e aggiungete i formaggi che avrete tagliato in brunoise in modo che fondino nella massa e per ultimo la verza con la cipolla. Lasciate raffreddare il tutto.

Stendete la foglia per i ravioli circa 1/2 cm e ritagliate dei quadrati di 8x8 cm.

Metterte al centro un cucchiaio di ripieno e chiudete alzando gli angoli della pasta in modo da creare una piramide. Sigillate bene la bordatura con le dita.

*Per il Crumble

Tagliate a pezzetti il burro freddo di frigo, quindi grattugiate lo Storico Ribelle, quindi raccogliete il tutto dentro una ciotola, aggiungete la farina e, con l'ausilio di una forchetta, amalgamate gli ingredienti tra di loro. Una volta chiuso l'impasto, che apparirà granuloso e secco, sbriciolatelo per bene e distribuitelo su una teglia foderata di carta da forno e cuocete il tutto a 180 gr per 20 minuti.

Creati le vostre piramidi e passate alla cottura in acqua salata per circa 10 minuti.

Nel frattempo friggete il porro, l'aglio e il prezzemolo in olio extravergine d'oliva Mamete Provostini rendendoli croccanti e dorati.

*Composizione

Con i 20 g di burro fate una crema facendolo sciogliere leggermente e incorporando un po' di acqua di cottura dei ravioli.

Mettete la crema di burro a specchio sul piatto e adagiatevi sopra i ravioli appena scolati e guarnite con il porro fritto, l’aglio e il prezzemolo spolverando con il crumble di " Storico Ribelle".