



a cura di
Marco Valletta



Perché non come condimenti?

Siamo un po' stanchi di vedere condire le nostre insalate o i pesci bolliti e anche le nostre carni alla griglia con salse e salsine grasse, emulsionate o magari legate con gelatine. Impariamo ad usare gli alimenti nella loro struttura naturale per ricercare sapori e profumi semplici, nel contempo ricchi di colore e di sapori. Manipolare alimenti cercando di capire che cosa vogliamo prima di trasformarli è cosa per cuochi che lavorano per regole e non per eccezioni. Uno chef oggi dovrebbe porsi sempre il problema della progettualità gastronomica e, solo dopo impegnarsi nella produzione culinaria, in sintesi: "meno arte improvvisata e più sistema di codifiche davanti ai fornelli". In questo saggio parlerò dei due ortaggi da frutto più versatili, allo stesso tempo un po' amati e un po' odiati dagli chef perché fortemente caratterizzanti. Proprio per questo con gli allievi di quest'anno, nella classe terza D di cucina, in modo particolare con **Simone Bertoz**, abbiamo voluto pensare ai due ortaggi, peperone e melanzana, come condimenti appetitosi per ogni alimento, sia esso trasformato oppure semplicemente preparato a crudo. Per fare questo, le foto ci possono aiutare a capire i diversi passaggi, abbiamo pensato ai peperoni ridotti in poltiglia, solo dopo averli pelati, poi scottati, ed infine emulsionati a freddo con un *Vortice Sirman* ad alta velocità.

Cambiando l'ingrediente grasso, olio di natura vegetale, burro, e un'erba aromatica, abbiamo ottenuto ottime soluzioni per condimento. Lo stesso l'abbiamo fatto con la melanzana, utilizzandola sempre in emulsione come per i peperoni ed il risultato è stato gustativamente intrigante. Certo che la pellicina dei peperoni o la buccia delle melanzane deve essere eliminata, ma la polpa è davvero versatile!

Pensate a condire insalate con il frullato di peperone rosso emulsionato con poco olio e aglio, la stessa cosa potrebbe essere un ottimo accompagnamento per delle costicine di maiale alla griglia. Ma questo lo capirete poi nella tabella sperimentale che noi proponiamo, prima però dobbiamo ricordarvi alcune cose importanti. I peperoni vanno scottati in forno ad alta temperatura e poi privati completamente della pellicina, ma non eseguite questa operazione sotto l'acqua, come fanno in molti, perché altrimenti il sapore caratterizzante viene a perdersi. Potete usare anche le piastre in ghisa come una volta per scottarli, ma evitate che si arrostitiscano troppo, e in questo senso la foto è significativa. La polpa della melanzana la si ottiene togliendo la buccia con un normale "economy" da cucina (conosciuto come pelapatate), poi la polpa, tagliata a fette e privata dei semi viene tagliata a dadini o a fette e disidratata in forno. La purea emulsionata con miele e burro chiarificato potrebbe accompagnare ottime spume al cioccolato, oltre che condire carni di selvaggina allo spiedo. Ora vi sottoponiamo una tabella quale spunto per gestire le puree di ortaggi da frutto da noi trattati e vi auguriamo una buona degustazione, sperimentando sempre prima.

Interesting new ideas for condiments

We're all a little tired of being served salads, poached fish and grilled meats drenched in greasy sauces that have either been emulsified or thickened with gelatine.

We need to learn how to use ingredients in a more natural state to emphasise simpler tastes and aromas in dishes that are vividly coloured and bursting with flavour. Knowing what you want to achieve with the ingredients before you start cooking is the art of the chef that works in a precise manner, leaving nothing to chance. A chef today must first know how to plan the gastronomic experience, and only then get on with the actual production of dishes. In a nutshell, what I mean is "less improvisation and more organization in the kitchen". In this article I'll be talking about two of the most versatile of all fruit vegetables, which are both loved and hated by chefs precisely because they have such strong characters. This is why this year, with the students of the 3D class in cookery and **Simone Bertoz** in particular, we focused on peppers and aubergines, used as condiments for both complex dishes and simpler raw preparations. We decided to use peppers rendered as a puree. As can be seen in the photos, this entailed peeling then briefly roasting the peppers, after which they were emulsified in a high speed *Sirman Vortice* blender.

By changing the fatty component –either vegetable oils or butter– and the herbs used, we created a number of excellent condiments. The same was done with aubergines –forming an emulsion as we did with the peppers– and the results were deliciously intriguing. Of course, you do have to remove the skin from both peppers and aubergines, but the flesh inside is truly versatile!

For instance, you could try dressing salads with pureed red pepper emulsified with a little oil and garlic, which would also be an excellent condiment for barbecued pork ribs. This is what transpired from our experiments, as can be seen from the following table of results. However, before you start trying for yourself, there are a few important things that you need to bear in mind. Peppers must be roasted briefly in the oven at a very high temperature and then peeled completely. Do not peel in water, as many do, as this causes much of the characteristic flavour to be lost. You could also use an old fashioned cast iron griddle to char the peppers, but take care not to burn them (see the photo). Skin aubergines with a simple potato peeler, deseed the flesh, cut into small cubes or slices and then dry in the oven. The puree, emulsified with honey and butter, is an excellent accompaniment for exquisite chocolate mousses and as a condiment for spit roast game.

Use the following table as a guideline for using pureed peppers and aubergines. Good luck, and remember – always experiment first!



Espositore Vortex, Sirman



Ortaggio da frutto - Vegetable	Emulsione con - Emulsified with	Grasso impiegato - Fat/oil used	Accostamento gastronomico Accompaniment for
Peperone giallo - Yellow pepper	Erba Cipollina Chives	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Patate bollite Boiled potatoes
Peperone giallo - Yellow pepper	Mela Apple	Olio di riso Rice oil	Carne di maiale alla griglia Grilled pork
Peperone giallo - Yellow pepper	Timo Thyme	Burro chiarificato Clarified butter	Crostoni di pane nero Rye bread crostoni
Peperone rosso - Red pepper	Aglio Garlic	Olio girasole Sunflower oil	Agnello in padella Pan-fried lamb
Peperone rosso - Red pepper	Origano Oregano	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Insalate da foglia Leaf salad
Peperone rosso - Red pepper	Scalogni Shallot	Burro chiarificato Clarified butter	Pesce bolliti Poached fish
Peperone verde - Green pepper	Cipollotto Spring onion	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Carni bollite Boiled meats
Peperone verde - Green pepper	Acciughe Anchovies	Olio di riso Rice oil	Ortaggi bolliti Boiled vegetables
Peperone verde - Green pepper	Uovo sodo Hard boiled egg	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Carni bianche ai ferri Grilled white meats
Peperone verde - Green pepper	Capperi Capers	Burro chiarificato Clarified butter	Carni rosse ai ferri Grilled red meats
Melanzana lunga - Long aubergine	Olive nere Black olives	Olio di mais Maize oil	Con pasta di grano duro Durum wheat pasta
Melanzana lunga - Long aubergine	Basilico Basil	Burro chiarificato Clarified butter	Cioccolato in spuma Chocolate mousse
Melanzana lunga - Long aubergine	Caffè solubile Instant coffee granules	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Biscotti con frutta secca Biscuits with dried fruit and nuts
Melanzana lunga - Long aubergine	Miele eucalipto Eucalyptus honey	Burro chiarificato Clarified butter	Selvaggina allo spiedo Spit roast game