

Quando il passatello diventa “dolce” e provocatorio



di MILENA ZICCHETTI

‘Passatello Dolce Romagna in ristretto di caffè al cioccolato fondente, crema di squacquerone profumata all’anice, teste d’arancio caramellate con chicchi di sale di Cervia’. E’ il particolarissimo piatto firmato dallo chef **Corrado Buldrini** che la riminese Canuti Tradizione Italiana ha voluto regalare alla recente edizione del Sigep. “Assieme al nostro chef – ci dice **Denis Cecchetti** del locale pastificio sorto nel 1950 – abbiamo pensato ad un piatto che più romagnolo di così è difficile pensarlo”. E’ partita da qui l’idea che ha portato poi alla creazione del Passatello dolce Romagna, un piatto piacevolmente provocatorio che non andrà in produzione, ma che, sottolinea lo chef Buldrini, “ha voluto semplicemente trasmettere ad un evento così importante ed internazionale come il Sigep, la nostra romagnolità”. “Il passatello è l’animo, la storia e la tradizione della Romagna” continua Buldrini. – Un piatto povero da cui siamo voluti partire per crearne uno completamente nuovo, accompagnandolo ad

ingredienti principi della cucina italiana come il cioccolato, il caffè e le arance, abbinati a prodotti tipici locali come il parmigiano, lo squacquerone e il sale di Cervia. Tutti questi ingredienti, così lontani tra loro, li abbiamo voluti assemblare in un unico piatto, creando quello che io definirei un vero e proprio dessert”.

Lo abbiamo assaggiato. Il Passatello dolce Romagna si è presentato come un piatto che, nella sua complessità, è tuttavia risultato molto trasparente, mostrandosi in tutti i suoi ingredienti, visibili o comunque sia riconoscibili. Ma proprio per l'improbabile mix delle materie prime utilizzate, si è rivelato un piatto intrigante e 'difficile' da comprendere, un piatto che, in situazioni normali, in un ristorante, farebbe dire: si tratta di un primo o di un dessert? Il pranzo, sta iniziando o finendo? Ed è su questa piacevole provocazione che Canuti e lo chef hanno voluto in effetti giocare. Un piatto caldo che ha saputo regalare una esplosione d'apprima di profumi e poi di sapori, in cui tutti gli ingredienti sono ben amalgamati tra loro senza lasciare nulla al caso: il dolce del cioccolato unito al caffè, l'acidità data dalla scorza di arancia, la croccantezza del cristallo del sale di Cervia... e la sorpresa finale, quella che appunto fa sorgere il dubbio sulla reale posizione del piatto nelle portate di un menù: l'ultimo boccone lascia in bocca un sapore più salato che dolce, ma “è quello che volevamo” ha confermato lo chef, “creare l'effetto sorpresa!”

© RIPRODUZIONE RISERVATA