

L'EVENTO

Quel «diavolo» di Ramsay ora cucina made in Italy



MASTERCHEF Il pruristellato chef scozzese Gordon Ramsay

■ Per una sera niente «cucine da incubo» né scenate furibonde scatenate da una ricetta non eseguita a regola d'arte dai concorrenti. Quel diavolo pluristellato di Gordon Ramsay - lo chef scozzese con 11 stelle Michelin, anima di fenomeni televisivi mondiali come *Hell's Kitchen* e *Masterchef* - è sbarcato dal piccolo schermo dei talent show dei fornelli alle sponde cristalline del mare sardo. Per una volta non in veste di giudice implacabile e iracundo ma in quella, che gli è più propria, di grande maestro della cucina d'alto livello.

Teoria e pratica di una cucina d'eccellenza da sempre, ma questa volta presentata con una reinterpretazione inedita e contaminazioni nuove delle materie prime della Sardegna e delle eccellenze culinarie dell'intera Penisola. Insomma, l'estro del MasterChef per antonomasia al servizio del più lieve e perdonabile dei sette vizi capitali.

Un menù - che gli ospiti hanno osservato *work in progress* e poi gustato nel resort da sogno, sulle rive sud della Sardegna - ovviamente a base di pesce (con l'unica, meritata eccezione della famosa pasta di Gragnano). Piatti di caviale beluga e ostriche della Bretagna, per poi proseguire, tra le altre pietanze, con zuppa di mare, tonno scottato, scampo del Mediterraneo. E siccome il livello di una cena si misura in buona parte anche dalle bevande, il tutto è stato innaffiato da una selezione di vini «a tiratura limitata» della Aneri. Dall'antipasto accompagnato dalle bollicine del prosecco di Valdobbiadene Superiore all'Alto Adige Gewürztraminer, dal bianco Leda al Pinot Nero. La storica famiglia degli «artigiani del gusto» non si occupa solo di vino. L'eccellenza italiana passa anche per altre materie prime, ingredienti fondamentali per accompagnare qualunque ricetta. E quindi ecco l'olio, proveniente in questo caso da uliveti dell'Umbria, della Toscana e della Liguria, e il caffè, che gli «artigiani del gusto» di Aneri tostano ancora secondo i dettami del metodo tradizionale, a fuoco lento e solo con legna di acacia.