

I grandi chef romagnoli

MATTEO CASADIO Dalla Terrazza Bartolini di Milano Marittima profumo di mare
 “Lo amo a 360 gradi, a me piace utilizzare tutti i suoi doni cercando di valorizzarli abbinandoli a frutta e verdura”

ggi ci accomodiamo sulla Terrazza Bartolini a Milano Marittima incontrando lo chef Matteo Casadio. Perché ha deciso di

diventare chef? Fin da piccolo ero curioso e attivo, mi divertivo a fare qualsiasi tipo di lavoro o meglio gioco: il primo, penso sia stato quello di smontare le bambole di mia sorella, poi quando mio babbo mi ha insegnato a tenere in mano cacciaviti e chiavi inglesi... ho iniziato a smontare e a rimontare, (non sempre), tutto quello che mi capitava per le mani. Tra tutte le mie distruzioni, spesso rimaneva il tempo per aiutare la mamma a fare la sfoglia, o gli gnocchi, la piadina e anche qualche dolcecetto per invitare gli amici a merenda. Sinceramente fino verso la fine delle scuole medie, non avevo mai pensato alla scuola alberghiera, poi una visita all'Istituto alberghiero, mi ha illuminato. Dopo tanti anni, non so ancora se sarei stato migliore come meccanico, o come elettricista, però di sicuro, questa scelta mi permette di gira-

re il mondo e continua a darmi molte soddisfazioni professionali. Quali sono i suoi ingredienti preferiti? Io amo il mare a 360 gradi... A me piace utilizzare tutti i suoi doni, crudi o cotti, lavorati senza maltararli, cercando di valorizzarli, senza sprechi, abbinandoli a frutta o verdura.

Utilizzando le giuste tecniche e le giuste attrezzature, rispettando tutti gli ingredienti dall'inizio alla fine, qualsiasi piatto avrà successo!

Come nasce un suo nuovo piatto? Bisogna distinguere l'idea di partenza, dalle successive fasi che portano al piatto finito.

L'idea può venire in qualsiasi momento: di notte durante un sogno; di giorno guardando le vetrine del centro; in viaggio sentendo profumi e sapori che stimolano la mente ad abbinamenti con il cibo della nostra terra. L'altra fase è mettere in pratica l'emozione provata. A volte viene da sola, altre è frutto di svariate prove e rielaborazioni da parte dello staff, ascoltando e valutando proposte, critiche e consigli, fino a quando non si arriva al risultato voluto.



Un piatto delizioso è anche arte



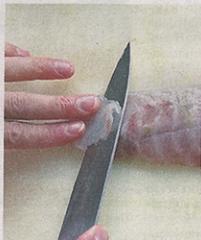
LA RICETTA DI MATTEO CASADIO PER I NOSTRI LETTORI

DA RITAGLIARE

Gli ingredienti e le dosi

Ecco gli ingredienti per realizzare la ricetta proposta da Matteo Casadio per 4 persone: carpaccio di branzino con pomodoro, peperone, cetriolo, lime e coriandolo. Questo carpaccio unisce la tecnica di taglio giapponese col gusto del ceviche del Centro America. Branzino di mare da 1 kg freschissimo.
 Mezzo cetriolo
 Mezzo peperone verde
 1 cipollotto
 1 pomodoro rosso solo coriandolo fresco
 1 lime
 olio extravergine di oliva
 Fior di sale di Cervia

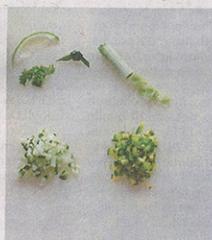
Fotogallery Carpaccio di branzino con pomodoro, peperone, cetriolo, lime e coriandolo



Pulite e filettate il branzino. Eliminate la pelle e le piccole spine che rimangono, con le apposite pinzette.



Abbattete i filetti a -20° C per almeno 24 ore, riportarli quindi a temperatura ambiente e lasciare in frigorifero. Scottate il pomodoro in acqua bollente per 10 secondi e raffreddarlo in acqua e ghiaccio, quindi pelarlo ed eliminare la parte con i semi.



Pulite i cipollotti ed affettateli sottilmente. Formate dei piccoli cubetti regolari con il cetriolo, il pomodoro e il peperone.



Affettate il branzino disponendolo a onda sul piatto effetto sashimi. Unite le verdure. Completate con uno spicchio di lime e il coriandolo fresco. Condite con l'olio e il fior di sale di Cervia.

Il ristorante Terrazza Bartolini è in via Ruggero Leoncavallo 13 Milano Marittima. Telefono: 0544 1820539 mail su temi di questa pagina a stefanoandriani@lavoce di romagna.com



CREDITO DI ROMAGNA

Augura a tutti felice anno nuovo