

Disciplina

Quella di Stefano Sforza è una cucina fatta di territorialità, innovazione e concretezza, con un menù che cambia seguendo la stagionalità dei prodotti. Dai suoi maestri Sforza ha imparato innanzitutto il rigore, il rispetto e la disciplina



Stop all'anguilla e al foie gras La svolta «etica» di Sforza

Lo chef di Opera, Ingegno e Creatività sceglie un consumo consapevole

Via dal menu ogni traccia di anguilla e di rana pescatrice. È la scelta di Stefano Sforza, chef executive di Opera, Ingegno e Creatività, il ristorante aperto poco meno di un anno fa dall'imprenditore Antonio Cometto e, oggi, tra le cucine più innovative e curiose della città. Una scelta etica, che sposa l'idea, appena lanciata da una campagna pubblicitaria del Wwf (hashtag #iocambiomenù), di promuovere un consumo ittico consapevole. «Sono fiero e convinto della mia scelta, e per nulla preoccupato — spiega lo chef —. Anzi, eliminando alcuni prodotti stimolo la mia creatività alla ricerca di materie prime nuove e altrettanto piacevoli».

I dati sul consumo di pesce sono tutt'altro che rassicuranti. Secondo l'associazione ambientalista italiana, ogni cittadino europeo consuma in media 23 chili di pesce l'anno. Quasi il doppio di cinquant'anni fa. In Italia ogni persona in un anno mangia quasi trenta chili di pesce. Più del-

Chi è

● Stefano Sforza, classe 1986, propone una cucina netta, precisa nel sapore e delineata nei gusti. Senza troppi orpelli, schietta e pulita, dove togliere piuttosto che mettere, come insegnava Gualtiero Marchesi

l'ottanta per cento degli stock ittici nel Mediterraneo è sovrassfruttato. E se fino a sei anni fa i Paesi del Mediterraneo appartenenti all'Unione Europea in 365 giorni hanno importato l'85 per cento di pesce, la pesca illegale rischia di sfiorare i 26 milioni di tonnellate. Uno scenario, quello descritto dal Wwf, che definisce anche le specie a rischio estinzione: anguilla, rana pescatrice, cernia bruna, pesce spada, verdesca.

«Quando tolgo una materia prima da un piatto, raramente faccio un cambio estremo della portata. Piuttosto sostituisco un solo elemento — va avanti il cuoco, poco più che trentenne, che fu allievo di Pier Bussetti ad Alain Ducasse —: per esempio, un'ottima variante alla rana pescatrice è il lucioperca, un pesce d'acqua dolce, delicato e versatile». E poi «lavoro sempre di più con vegetali — continua —, tre mattine a settimana vado al mercato di Porta Palazzo e faccio la spesa dai piccoli produttori. Coltivatori seri e affidabili che non possono com-

petere con un'economia di scala e meritano di essere valorizzati da noi cuochi».

La decisione di Opera non riguarda solo il pesce, ma abbraccia tutta la filiera produttiva. E così dalla carta, da ieri, è sparito anche l'ingrediente più richiesto dai clienti: il foie gras, pregiato fegato grasso d'oca e d'anatra tipico dell'alta cucina francese, che dopo il divieto promulgato dalla legge del consiglio comunale newyorkese dal 2022 non si troverà più nei ristoranti e nei negozi della Grande Mela.

«Per troppo tempo abbiamo chiuso un occhio di fronte alla violenza con cui sono alimentati gli animali da cui si ricava questo paté — rivela il cuoco —, bestie ingozzate brutalmente da un tubo inserito in gola con la forza e infi-

Via dal menu

«Per troppo tempo abbiamo chiuso un occhio di fronte alla violenza sugli animali»

lato fino allo stomaco».

Questo è il «nostro primo fine settimana senza fegato grasso — prosegue lo chef —, al suo posto proponiamo un fusillo di limone, aringa e caffè che lavoriamo con il midollo, una materia che ha la stessa forza espressiva del foie gras (ma è un prodotto povero) che accompagniamo con una spolverata di lamponi ghiacciati grattugiati».

E questo ingrediente sparisce anche dalla pasta ripiena. La cui farcitura, da ieri, è fatta di ostrica accompagnata dal truset, un formaggio erborenato croccante e tendente all'amaro, o dalla salicornia.

«Abbiamo rivisto pure il dopo pasto — finisce Stefano Sforza — e tolto lo zucchero semolato preferendo quello di canna, perché grezzo e meno trattato, e il glucosio».

Resta da capire se la scelta del patron di Opera resterà un caso isolato o sarà in grado di avviare un dibattito costruttivo fra gli chef dell'alta gastronomia cittadina.

Simona De Ciero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vino**La birra**

● Boca, una doc poco conosciuta che nasce nell'Alto Piemonte alle spalle delle colline del Gattinara. Il Vigna Cristiana 2011 del Podere ai Valloni, una azienda all'imbocco della Valsesia all'interno del Geoparco del Super vulcano, è un assemblaggio di tre vitigni: Nebbiolo localmente chiamato Spanna, Vespolina e Uva Rara. Poche bottiglie, uva coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, un vino dal carattere e personalità importanti che per esprimere il suo potenziale necessita di un lungo periodo di affinamento, tre anni in botti di rovere e un successivo anno in bottiglia. Si esprime con accenni floreali e note speziate. Freschezza gradevole e tannini raffinati. Elegante e pulito. Un vino speciale che accompagna i piatti tipici della tradizione novarese. Un vino da degustare che ti porta a spunti di riflessione. Prezzo 30 euro. (piera genta)



● Madamin è stata una delle prime birre di casa Loverbeer, l'azienda artigianale fondata a Marentino da Valter Loverier. Che si innamorò dell'homebrewing dopo aver ricevuto, come regalo di compleanno, un fermentatore amatoriale. «Ci piace sperimentare. Per questo le nostre birre sono particolari, a volte "estreme" — spiega il titolare —. Prodotti con un animo forte e capaci di sorprendere anche i palati più curiosi». La «giovane signora piemontese» è ottenuta da una fermentazione mista di lieviti di origine belga con batteri e lieviti selvaggi contenuti nei grandi tini di rovere. «Al naso rivela sentori di ribes rosso e amarena tipici delle Red Flemish Ale — spiega Simonmattia Riva — alla cui lunga tradizione si ispira anche nell'utilizzo della maturazione in legno». Con vitello tonnato e fritto misto piemontese. (s.d.c.)

**BERRUTO
FACTORY
STORE**

VIA SOMMARIVA 139 - CARMAGNOLA

**PASTA
BERRUTO**

**30% DI SCONTO
SU TUTTA LA PASTA**

VALIDO FINO AL 31 MARZO 2020

(CHIUSO LUNEDÌ)