

115 ricette dai titoli più astrusi

Come sono scritte le ricette dei piatti stellati
sulla guida Michelin?

Analisi delle nuove tendenze

A cura di Giancarlo Calciolari, noto psicanalista e cuoco

Una produzione di



Contenuto rilasciato sotto licenza:

[Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/it/)

1) Gocce di ricotta avvolte nella semola su pesto di zucchine e pancetta croccante

- (Basta gnocchi o quant'altro di ricotta: gocce! Hanno costruito una macchina che spara gocce? A macchina o a mano: come avvolgerle nella semola? Alla "milanese" di semola? E si cuociono in acqua o vengono saltate direttamente in padella con il pesto di zucchine? E perché non "Pioggia di ricotta...")

2) Cubo di coscia d'agnello cotta a bassa temperatura

- (Cubo: quasi la forma fosse un criterio del gusto. La tendenza: vendere le forme geometriche. Il gusto non è dato dal cubo ma dall'agnello... Io intaglio la patata a forma di diamante e propongo la patata diamante, ma qui si scriverebbe "diamante di patata". E poi non è che l'agnello sia così grande da intagliarvi vari "cubi"...)

3) Cappelletti di cinta senese con il brodo fumé

- (Cappelletti di cinta senese, neanche con maialino della cinta senese, che l'ha resa celebre. E perché no: cappelletti dei bastioni veronesi? Basta mettere un po' di pancetta affumicata nel brodo per farlo affumicato. Moltissime minestre di verdure si fanno così: ma brodo affumicato e basta e non a qualcosa di affumicato perché dovrebbe qualificare un piatto "stellato"? Che cosa mancava nella denominazione classica "Cappelletti in brodo"? È chiaro che se il ristorante è di qualità i suoi cappelletti in brodo sono "obbligatoriamente" eccellenti.)

4) Fettuccine con pomodori bruciati

- (Qui si tratta di vendere l'errore tecnico! E perché mai dovrebbero essere buone le fettuccine con i pomodori bruciati. Il cuoco divino può proporre quello che per il cuoco profano è un errore imperdonabile)

5) Maiale al the affumicato con panatura di peperoni...

- (Almeno la panatura fosse ai peperoni o con i peperoni, ma di peperoni, che sostituirebbero per intero il pane. D'accordo, sarà una panata profumata al succo di peperone ottenuto con la centrifuga. Il the affumicato? Non è più semplice utilizzare maiale affumicato?)

6) Vaniglia e pecorino

- (Quasi fossero terminate le infinite combinazioni sulla via della tradizione. Certo la vaniglia sta bene con tutto... Ma si tratta di combinazioni paracadutate dall'alto: dall'alta cucina. Del resto la mia mostarda di pomodorini alla vaniglia vale il viaggio per degustarla)

7) Spezzatino di pesce, crema di piselli alla griglia e schiuma di mare

- (Perché sinora il pesce tagliato a pezzi non è stato chiamato spezzatino? Quale variazione apporta di chiamarlo spezzatino? Piselli alla griglia: ma non cadono sulla brace? E poi anche schiuma di mare: forse una traduzione per espumas. Ma di mare? Non di cozze o di vongole?)

8) Assoluto di cipolla, parmigiano e pistilli di zafferano

- (Assoluto: parola di cuoco divino. Non "relativo" di cipolla... Chi più avanti oserà: Transustanziazione di cipolla, Creazione di cipolla?)

9) Cilindro croccante al miele con nocciole e zabaione al vin santo

- (Ancora la vendita di forme geometriche, ma avesse fatto una bottiglia di Klein! No, un cilindro croccante. E meno male che è croccante, perché se era morbido non avrebbe tenuto la forma cilindrica... Se un cuoco prende ispirazione da un libro di topologia vince il trofeo della geometria in cucina.)

10) Oops! Mi è caduta la crostata al limone

- (Merde! Mi è rimbalzato il babà nel calzino! È l'ingresso della storytelling in cucina. Di guida in guida c'è chi scriverà una novella se non un romanzo. Da notare inoltre la tendenza alla rivalutazione del negativo: la crostata gli è caduta. Non osiamo pensare al risultato.)

11) Negativo di carbonara

- (Eccezionale formulazione: mentre gli altri comuni cuochi fanno il positivo di carbonara il cuoco divino crea il negativo. Un po' diabolico e negativista cotal cuoco! Arriverà un cuoco hegeliano a dirci che ha fatto il negativo del negativo di carbonara e sarà acclamato come un cuoco

positivo.)

12) Il millefoglie

- (Attenzione alla trappola per maestri adusi alla coazione da matita rossa. Non è un errore ma fa parte di un programma di teologia culinaria. Il dio pasticciare ha cambiato di sesso alla millefoglie. Gli altri fanno la millefoglie, lui fa il millefoglie. A un simile linguista in cucina andrebbe fatto il pelo e contropelo aritmetico: quanti sono effettivamente gli strati del suo millefoglie? A me ne vengono 960...)

13) Sfera di meringa ripiena di gelato

- (Ancora la geometria come criterio del gusto. Ricorrendo ai modellini delle statuite si potrebbero anche fare i bronzi di Riace giorno e notte: uno al cioccolato bianco e l'altro al cioccolato fondente. Si potrebbe anche fare la sfera cristallizzata, ovvero immersa in uno sciroppo molto denso...)

14) Cappuccino di seppie al nero

- (Se è nero, in che cosa è cappuccino? Perché è servito nella tazza del cappuccino? Un altro conto è fare un croissant al nero di seppia per una zuppa di pesce: ancora mai visto...)

15) Polvere di olive

- (Il termine polvere in cucina ha i suoi fans, sempre per stupirli. Polvere di porcini ancora ancora...)

16) Ravioli ripieni con liquido di caprino

- (A parte l'eventuale difficoltà di fare dei ravioli dal ripieno liquido, fattibili con appositi stampi in ghisa, ma dove comprare il liquido di caprino? Ah, un frullato di panna e caprino...)

17) Ripiegati cremosi al formaggio grigio

- (Qui siamo nell'origami della cucina. Chissà perché un ripiegamento è molto più qualificato di un ripiego...)

18) Ragù di zuppa di pesce scomposto

- (Ragù di pesce ormai è entrato nell'uso, ma ragù di zuppa! Per chi conosce l'etimo di ragoût, ossia di grattare sul fondo della casseruola, che cosa si gratta sul fondo di una zuppa per renderla ragù? E poi: pesce scomposto. Chissà perché sarà più gustoso dell'altrettanto enigmatico pesce composto. Ma è la scompostezza che paga, come il negativo...)

19) Cappuccino al contrario

- (Dall'idioma collettivo all'idioletto, la lingua che solo chi la parla capisce: non si sa che piatto sia, dolce o salato, e in più è al contrario. Rispetto a una logica e a una cucina considerata politicamente corretta è spronato il contrario. Non l'ipotesi nuova del gusto ma il contrario. Anche la cucina ha ingoiato più che introiettato l'ideologia di sinistra. Eppure non c'è nessuna cucina politico e la politica della cucina è intellettuale, cosa che sfugge agli addetti delle cose al contrario.)

20) Marbré di bollito misto con bagnato verde

- (Certo la gelatina di alcune carni permette di fare un marmorato e anche qui termini della pasticceria francese emigrano verso la cucina, ma la questione è il bagnato che diviene sostantivo senza guadagnarci molto, a meno che oggi valga il viaggio un guazzetto alla clorofilla...)

21) Esplosione di ragù partenopeo

- (Qui almeno l'invenzione linguistica attinge al mito della città "sotto" il vulcano, senza per questo capire che cosa distingue un eccellente ragù da un'esplosione di ragù. La cucina non basta a se stessa, deve esplodere per interessare la middle class della guida rossa.)

22) Zuppa di pastiera napoletana

- (Un caso di pseudo logica culinaria complessa? Non una eccellentissima pastiera napoletana, magari per avere preparato in casa anche i canditi e per avere scelto una eccellente ricotta di bufala: no, la pastiera proposta in zuppa. Pezzettini di pastiera in bagna per il babà?)

23) Cupola ai marroni canditi

- (Da segnalare come forma geometrica, assieme alla sfera, al cilindro, ma anche per l'assonanza con l'architettura religiosa e con quella mafiosa.)

24) Cubetti di pasta fresca cucinati come un risotto

- (Vendita geometrica chilometro zero. Ancora la geometria dei prodotti come criterio (pseudo) del gusto, mentre invece è ideologico.)

25) Magro di fassone battuto al coltello

- (In appello il combattimento sarà con armi da fuoco...)

26) Pennette al the nero in acqua minerale

- (Adesso ciascuno a casa può farsi una cucina stellata: è sufficiente di farsi il the con l'acqua minerale, ma non con tutte viene così bene...)

27) Cappelletti di pasta senza uovo

- (Il passo successivo nella logica rovesciata, al contrario e negativa sarà: cappelletti senza cappelletti, ovvero negativo di cappelletti, eccetera... Gentilmente potrebbe anche dirci che pasta è: per esempio la pasta brick è senza uovo e si possono fare dei fagottini...)

28) Occhio di parmigiano con ristretto di caffè, zafferano e laccato di cipolla

- (L'organicismo applicato al parmigiano offre qui il suo occhio: non osiamo pensare ad altri organi, quelli contrari, negativi, esplosivi...)

29) La pizza al contrario

- (Come il cappuccino al contrario. E comunque non hanno ancora osato: negativo di pizza...)

30) Polvere di prosciutto

- (Chissà perché la polverizzazione dovrebbe qualificare un prodotto. Il nichilismo culinario è un valore per gli utilizzatori della guida?)

31) Gelato di patate, caviale e "popcorn" di speck

- (Il gelato di patate passi, anche se specificare il tipo di patata sarebbe auspicabile, ma il popcorn di speck no! Un conto sarebbero i popcorn al gusto di speck, ma l'averli scritti tra virgolette indicherebbe una tecnica che riguarda lo speck e non i popcorn. E quindi data l'impossibilità di farli è impensabile che cosa siano i popcorn di speck.)

32) Uovo soffice con crema di asparagi

- (Uovo duro? No. Uovo soffice. Cucina agli antipodi. E che cosa lo distingue dall'uovo in camicia?)

33) Filetto di fesa di manzo

- (Secondo la logica aristotelica: o è filetto o è fesa di manzo. Poi ci sono le logiche non standard, dove il terzo non è più escluso. Chissà che cosa ne pensa il servizio antifrodi... Inoltre la porta è spalancata a infinite altre declinazioni. Dopo l'occhio di parmigiano vedrà il giorno il controfiletto da vezzena alla polvere di Barolo...)

34) Insalata di mare con gelato di cipolla

- (Semmai andrebbe meglio un sorbetto alla cipolla. Ma per stupire: gelato alla cipolla. E la porta è spalancata altre combinazioni astruse. Gelato di mare al sugo di cozze con cialde all'aglio e salsa al curry. Esportabile in India.)

35) Toast di fegato grasso, pera e caffè

- (Il caffè è come la cipolla nel gelato, e poi toast di fegato grasso. Perché il foie-gras è messo sul pane tostato, come peraltro è tradizione in Francia? D'accordo, il pane è importante, anche quello per il foie-gras, ma mettere dopo il foie gras è come mettere una ferrari dietro a una topolino...)

36) Tortelli di burrata, spremuta di pomodoro...

- (Ancora un ripieno liquido, una sfida alle leggi della fisica e/o all'ingegneria. A meno che non si tratti della salsa a crudo...)

37) Scampagnata

- (È un antipasto, un primo piatto, un pesce, una carne?)

38) La bolla di Mattia

- (Siamo nella narratologia. La matita di Pasquale, L'ampolla di Chiara... Pare un filone ancora tutto da sfruttare.)

39) Sapori di una passeggiata nel delta del Po

- (Uno strano gusto di zanzare grosse come rane cinesi, oppure quello per i captoni intrappolati nella secche... E con tutto quello che scarica il Po alla foce c'è il rischio di qualche dissapore o di negativo di sapore o di sapore al rovescio...)

40) Neve di foie gras

- (Neve di foie gras, tempesta di salmone affumicato, grandine di melograno... Un'altra parola come "schiuma" per tradurre le espumas di Adria? Meteorologia culinaria.)

41) Sfera di mascarpone, caffè e briciole di amaretto

- (A tutti i concorsi di pasticceria c'è qualcuno che propone una sfera: lo stampino lo possono comprare tutti e costa di meno che andare nei ristoranti che affiggono la sfera. Quanto alla combinazione del gusto della ricetta è classica e sicuramente eccellente. Anche se hanno un solo amaretto per tutti. Altrimenti è l'amaretto liquore e la sfida è di farlo in briciole. Chissà: congelandolo e grattugiandolo come il parmigiano.)

42) Vitello "al cubo"

- (Non è chiaro se la formula è geometrica o matematica. Un vitello alla potenza del cubo o un vitello cubico? Vitello all'ennesima potenza? Vitello alla superficie di Boy?)

43) Carosello ai cioccolati

- (Con la musica del carillon?)

44) Cilindro croccante al miele con nocciole e zabaione al vin santo

- (Apologia della geometria come pseudo logica culinaria...)

45) Sensazione fredda di caffè e lime, sapore caldo di cacao e nocciola

- (In Francia si chiama chaud-froid, caldo-freddo, ma di sensazioni e sapori o di ingredienti? Certo per un sapore si può andare al ristorante, ma per una sensazione fredda era meglio un film horror.)

46) Le vie della transumanza

- (La storytelling dell'agnello?)

47) Pasta di pastiera con cuore al mandarino

- (Pasta di pastiera per farne uno sformatino con il cuore al mandarino? O pasta all'acqua di millefiori con cremoso di grano e ricotta al cuore di mandarino? È atteso: riso di pastiera...)

48) Sformato al cioccolato... salsa inglese al rum

- (Perché la crema inglese è diventata una salsa? Secondo l'etimo di salsa vi si è aggiunto un pizzico di sale?)

49) Millefoglie "strachin" del 1900

- (Da decenni questa millefoglie lascia il sospetto che sia stato utilizzato del formaggio stracchino. Il realtà la crema al burro e panna è un po' stanca, ovvero in dialetto veronese: straca. Una variante della crema Chiboust?)

50) Variazione d'agnello

- (Non più dittico né trittico... Variazione di transumanza?)

51) Momento abruzzese

- (Da non cercare di degustare in giro: Momento laziale, Momento ligure... eccetera. Complimenti per la credenza che scrivendo "Momento abruzzese" c'è chi affronterà un viaggio per andare a mangiarlo.)

52) Risotto al nero di montagna...

- (Stupidi che siamo! Pensavamo al nero di seppia – e non di mare – ed ecco servitoci un fantomatico nero di montagna. Il tartufo scorzone? È in palio un premio per chi indovina?)

53) Coniglio in tre versioni

- (Gli umani troppo umani che siamo vorrebbero che quando ordinano un coniglio al ristorante almeno quel piatto fosse buono. Per una stella è dato eccellente in tre versioni. O forse cambiano frequentemente versione dei fatti...)

54) Bottoni di rapa... e terra di porcini...

- (A parte l'haute cuisine come haute couture: la terra di porcini? Ovviamente niente porcini perché costano troppo anche per un ristorante stellato?)

55) Lo scampo rincorre la lepre

- (Ancora storytelling culinario. Dopo l'anatra porchettata, lo scampo sa far di meglio. E gli amori della lumaca per il filetto di fesa di manzo?)

56) Zuppa d'ananas cotta alla brace

- (E perché no: negativo d'ananas bruciato al contrario?)

57) Astice e microvegetali

- (Ancora più piccoli di una "brunoise" che è di 2 x 2 millimetri? Non

bastava granella finissima di vegetali? O Astice e radice quadrata di vegetali al cubo?)

58) La foresta nera è andata in fumo

- (Dopo la vendita delle cose bruciate quella delle cose andate in fumo. Hanno affumicato la génoise al cacao della foresta nera o le scaglie di cioccolato? Altra variante: cioccolato affumicato andata e ritorno in foresta nera...)

59) Gelato al carciofo, budino di orzo e anice, cialde al caffè

- (Alla fine con questa combinazione, del piatto disturberanno le quasi classiche cialde al caffè.)

60) Fusione di cioccolato bianco e nero ai sentori di bergamotto

- (Siano in fonderia, magari artistica. Quanto al bergamotto è così forte (è vero) che ne bastano i sentori.)

61) Spaghetti all'italiana

- (Contro l'internazionalismo !)

62) Grué di cacao...

- (In che lingua? Pare che sia un tritello del residuo secco della lavorazione delle fave di cacao.)

63) Profumo di mare...

- (Come a dire che del pesce neanche l'ombra...)

64) Travolta da un insolito destino

- (È una "variazione di riferimenti: al cinema, al romanzo, allo storytelling...)

65) Variazione di riso con burro finto

- (Oltre al tic linguistico della variazione, c'è il burro finto, come se si potesse vendere la finzione, e senza incappare nei controlli antifrode! E in effetti la cucina vegana fa molte cose finte: maionese, crema pasticcera...)

66) Interpretazioni di cioccolato speziato

- (Qui lo chef è un semiologo o uno psicanalista: fa e vende interpretazioni. Quale sia la combinazione in cui entra il cioccolato speziato non è dato da sapere. Sono più importanti le interpretazioni che le spezie...)

67) Bolla di mascarpone, soffice di nocciola e croccante di polenta

- (Una mousse di mascarpone in una sfera di cioccolato? E che cosa distingue una crema morbida di nocciole da un soffice di nocciola? Soffice è diventato un sostantivo: no, io preferisco un soffice di croccantino in cilindro ottenuto per sferizzazione inversa...)

68) Assoluto di gambero rosso

- (Relativisti astenersi. Dolce per creazionisti. E che sarà mai un assoluto di gambero rosso...)

69) Stratificazione di pastiera napoletana

- (Linguaggio geologico? A parte che cosa dare con questa denominazione, tanto valeva chiamare questa ricetta "Millefoglie di pastiera". Aspettiamo: Sedimentazione di tiramisù.)

70) Novellame croccante con zabaione all'aceto balsamico

- (Novellame di cosa?)

71) ...pesto fritto...

- (La cucina dell'assurdo ha una lunga carriera davanti. Intanto nutriamoci di negativo di carpaccio bollente con patatine frattali.)

72) Consistenze d'estate

- (Poetico, dalle stelle alle stalle e magari a chilometro zero e sostenibile...)

73) ...ragù di patate...

- (Con caffè di cinghiale e neve di cacao biscottata.)

74) ...scarola in polvere...

- (Altra polverizzazione dell'esperienza culinaria. Tra l'altro chiamo "officina delle polveri" quella che produce i preparati per crème caramel, panna cotta, budino al cioccolato...)

75) ...machè di patate...

- (Indecifrabile)

76) ...cagliata di gelsomino

- (Il famoso latte di gelsomino, imparagonabile comunque con quello di dragoncello.)

77) Trippa di baccalà

- (Non darò la mia ricetta di baccalà di trippa.)

78) Acquario di ravioli...

- (Preferisco la darsena di spaghetti)

79) Carbonara destrutturata

- (Siamo ai tempi della prima cucina di Ferran Adrià, che prese in prestito un termine filosofico...)

80) ...Spugna e meringa allo yogurt...

- (Neanche più spuma o schiuma o neve: spugna! Allora: Strofinaccio al salmone...)

81) Gnocchi grigliati di patate...

- (Bel passatempo grigliare gli gnocchi di patate...)

82) ...praline di melanzane ai pistacchi...

- (La pasticceria delle melanzane: c'è il precedente delle napoletane melanzane al cioccolato...)

83) Variazione di millefoglie

- (Già non si becca una pasta per millefoglie fatta in casa nei migliori ristoranti, che non hanno una sfogliatrice e per questo quasi nessun cuoco la fa a mano: e qui letteralmente una variazione di millefoglie. Speriamo: sfoglia classica, sfoglia al cacao, sfoglia alla panna.)

84) ...cipolla bruciata...

- (Avanti con il bruciato... e la cucina al contrario)

85) ...aglio nero...

- (Preferisco l'aglio blu Klein)

86) Barattolo di zuppa inglese...

- (Grande: vendesi barattolo chilometro zero. Chissà quanto è più buona la zuppa inglese nel barattolo...)

87) Tartare di manzo al profumo di brace

- (Il crudo ma che sa di brace! Aspettando: salciccia alla brace che sa di crudo: in effetti basca cuocerla poco...)

88) Come la cassata

- (Ma non c'è niente di meglio come la pastiera in tutte le sue variazioni.)

89) Ricordo di uovo allo zabaione...

- (Vendesi ricordi. E chissà che gusto ha il ricordo d'uovo)

90) Tiramisù di baccalà e patate con lardo di cinta senese

- (Preferisco il baccalà di tiramisù)

91) Rocher di coda alla vaccinara con gelée di sedano

- (Proprio sapendo come si fa il rocher, non sappiamo in cosa consista un rocher di coda alla vaccinara.)

92) Cannolo di baccalà...

- (Commistione tra pasticceria e cucina. Non è un semplice cannellone di baccalà? No: è fatto come un cannolo, ossia fritto.)

93) Declinazione di baccalà...

- (Un linguista in cucina.)

94) Sfera ghiacciata ai frutti rossi...

- (Ben che ghiacciata è sempre sfera. Tendenza geometrica)

95) Gelato al pop corn...

- (Buoni anche i popcorn caramellati con gelato alla vaniglia.)

96) Baccalà confit con crema di cavolfiore, vaniglia e `nduja

- (Cotto nel grasso d'oca come il confit francese?)

97) Tagliolini in due cotture...

- (Ai limiti della realtà: la cottura dei tagliolini è così breve che farne due cotture è un'audace impresa...)

98) Streuzel integrale (simil crumble)

- (La ricetta originale è lo streuzel, ma crumble fa stelle e strisce.)

99) Baccalà arrosto...

- (Eccezionale anche un arrosto di vitello al fumetto di pesce.)

100) Minestrone di frutta

- (Preferisco la bisque di frutta.)

101) Meringa bruciata...

- (Non commentiamo questa bruciatura.)

102) Amatriciana di scampi

- (Da non confondere con gli scampi all'amatriciana. Apprezzabili sono anche gli scampi al negativo di amatriciana.)

103) Nuvola di yogurt

- (Almeno questa non è croccante.)

104) Cappesante in sfoglia di melone e polvere di zenzero

- (Millefoglie di cappesante e melone con polverizzazione della cucina.)

105) Mousse di babà napoletano con cioccolato bianca

- (Un altro buon concorrente è la millefoglie di babà...)

106) Morbido di pistacchio...

- (È nota la caratteristica morbidezza del pistacchio.)

107) Soffio al cioccolato...

- (Il cuoco divino insuffla l'anima al cioccolato. Applausi.)

108) Tiepido di cioccolato fondente...

- (Anche tiepido è diventato un piatto. Spero che non sia l'ennesima variante del mio cioccolatissimo.)

109) Torrone al cucchiaino...

- (Da preferire quello da sorbire con la cannuccia.)

110) Tutta la dolcezza del limone

- (Non era agro il limone?)

111) Sabbia di triglia...

- (Preferisco i sassi non di Matera ma di quaglia.)

112) Cremoso di semifreddo al gianduja...

- (C'è tutto questo desiderio di cremoso in giro?)

113) Variazione di coniglio...

- (Sono noti i conigli per le loro variazioni. Quelli che giocano a scacchi fanno le varianti.)

114) Ti-ra-mi-su

- (Forse un tiramisù destrutturato.)

115) Capasanta tandoori con insalata liquida...

- (Ultima perla: insalata liquida! Preferisco la macedonia alla brace e ben croccante.)