



about **BMW**

**VOLUME #52**  
Gennaio/Febbraio 2023

Magazine n°52  
euro 10,00 (in Italia)  
P.I. 05.01.2023

*bimestrale indipendente di riflessioni (quasi) monotematiche*



about

Sapori  a colori

FOOD

di Gianluca Lucky Croci



## GNOCCHETTI AL NERO SU CORALLO E SPUMA DI MARE

Ho appena finito un lavoro di grafica e verniciatura sulla carrozzeria di un BMW CE 04: nero, con un leggero taglio perlato, colpi di luce bianchi, dettagli oro e finitura opaca. Ecco l'ispirazione. Nero di seppia che colora gnocchi e corallo, bianco per la spuma delle onde. Oro che sarà foglia d'oro edibile. Un tributo ai sapori e ai toni del mare. L'ingrediente principale poi è la passione per l'arte culinaria, ben conscio che non sono un professionista della ristorazione, ma cucino per condividere con la mia famiglia.



**Cuoco per pochi, usa l'arte del colore per creare.** Segue gli spunti della cromia, degli aromi, dell'accostamento con un senso compiuto. Ama scovare il nuovo partendo dalla tradizione: comincia ogni nuova ricetta da un ingrediente o da un colore, per poi costruirvi attorno un racconto.



### NEL BICCHIERE di Corrado Mapelli

Mare che regala sfumature e aromi anche per un bianco ricco dei sentori della sua terra d'origine, la Sardegna. Un Vermentino DOC sapido e delicato ma al tempo stesso vivace e, appunto, marino: ecco Is Argiolas dell'omonima Cantina Argiolas. Non più di dodici gradi e ci si abbandona ai sapori.

### PREPARAZIONE

Per l'impasto degli gnocchi occorrono mezzo chilo di patate: le nostrane del comasco sono perfette. Lavale accuratamente, bucherellale con una forchetta posizionale su un letto di sale grosso e inforna a 160 gradi per un'ora abbondante. Saranno sufficienti per 4 persone. Ora tocca a lei: ho scelto la Sepia officinalis di Chioggia, rigorosamente Italiana e ne ho usate 4. Devono essere freschissime e vanno pulite accuratamente sotto acqua corrente, separando il corpo dai tentacoli, eliminando le interiora e l'osso, prestando attenzione a conservare intatta la sacca contenente il prezioso nero. Spella, lava e asciuga per bene la carne bianca, poi tagliala a finissime strisce e metti tutto a marinare in un recipiente con 3 cucchiaini di olio EVO, il succo di un buon limone a buccia edibile - io ho scelto un sorrentino bio - poco pepe e una presa di sale grosso delicato: il rosa è perfetto. Ora prepara il corallo nero: in un contenitore per frullatore metti 25 ml di olio semi di girasole, 10 grammi di farina 00 e il contenuto di una sacca di nero di seppia. Stempera con 90 ml di acqua versandone poco alla volta evitando la formazione di grumi. In una padella antiaderente su fuoco basso, versa il mix a creare un finissimo strato sul fondo: alza la fiamma e vedrai che le bolle inizialmente grosse, rimpiccioliranno sempre più. Cuoci fino a che i liquidi evaporino e ti sembrerà leggermente bruciata ai bordi. Con estrema attenzione, poggiala delicatamente su una carta assorbente per eliminare più olio possibile e metti da parte. Per la spuma di mare, soffice impalpabile e bianca, inizia a mettere in un pentolino 160 ml di acqua aromatizzata: io ho scelto le foglie di basilico. Fai bollire e poi filtrala e versala nel contenitore del mixer. Prepara un cucchiaino di lecitina di soia, un pizzico di sale e metti da parte separatamente per ultimare a

fine ricetta. Stai lavorando da più di un'ora e le patate ora sono pronte: sbucciale, ancora calde, impastale con farina a piacere, io ne uso il meno possibile. Ti consiglio la 01 che è un po' meno "setacciata". Aggiungi un uovo, una presa di sale fino e il contenuto di due sacche di nero di seppia. Lavora l'impasto su un asse di legno pigiando fra palmo e polso delle mani: lascia riposare per qualche minuto e poi strappane piccoli pezzi creando gnocchi di forma grossolana.

Porta a temperatura una padella - non antiaderente - e scotta le strisciole di seppia marinata: cuoci al massimo per 3 minuti se non vuoi che diventino gomma e poi spruzzale di grappa che incendi con una fiamma a parte oppure con il fuoco del fornello e tieni in caldo.

Contemporaneamente in acqua bollente salata, tuffa delicatamente gli gnocchetti fino a quando vengono a galla; nel frattempo monta con una frusta elettrica l'acqua aromatizzata al basilico aggiungendo la lecitina di soia e il sale finché si crei una magica spuma biancastra. Spegni tutti i fornelli.

### IMPIATTAMENTO

Velocemente posiziona il corallo nero alla base di un piatto di generose dimensioni, poggia al centro del corallo le strisciole di seppia sormontate dagli gnocchi conditi con un filo di olio Evo a crudo. Aggiungi la spuma di mare e spolvera con pochissima scorza di limone grattugiata. Decora con due piccole foglie di basilico al centro degli gnocchi e dei grani di sale rosa attorno al corallo. Ora, prendi la foglia d'oro edibile e con molta attenzione posizionala sopra gli gnocchi facendo una leggera pressione sulla cartina che la protegge. Adesso il CE 04 è nel piatto. Buon appetito!