

FOOD



Fabio Baldassarre

Abruzzese ma "adottato" da Roma dopo varie esperienze in giro per il mondo, è da due anni lo chef del ristorante Unico. Sito al ventesimo e ultimo piano del World Join Center, dalle finestre del locale si può ammirare tutta la città. Il rapporto umano e la convivialità fanno parte del dna di Fabio e, se lo desiderate, potrete anche mangiare al tavolo dello chef, che si trova proprio nella sua cucina.

di Enrico S. Benincasa

Sei stato a Venezia per tutta la durata della mostra del cinema per deliziare i palati di visitatori, attori e registi. Che piatti hai proposto?

Abbiamo creato uno spazio ristorante per tutto il pubblico che ha visitato la mostra e per le personalità del cinema, come Bellocchio o Robert Redford. Abbiamo puntato sul prodotto, servendo piatti da varie regioni d'Italia: tartare di Fassona piemontese, bottarga, prosciutto San Daniele, mozzarella rigorosamente DOP e ottimi dolci. Semplice, ma buono e di qualità.

Unico si trova al ventesimo piano del WJC in zona Portello. È diverso rispetto ad avere un ristorante con l'entrata sulla strada?

Io dico sempre: "O sopra o sotto terra, occorre cucinare bene". Abbiamo la fortuna di avere tanta luce e una vista bellissima su Milano. Noi e i nostri clienti possiamo ammirarla in tutta la sua ampiezza, ed è bello notare ogni volta che la ammiri qualcosa di differente.

A pranzo, oltre à la carte, si può mangiare a 25 euro un piatto "unico" con acqua, bicchiere di vino e caffè inclusi. Aveva mai proposto questa modalità prima di arrivare a Milano?

È un'idea nata qui, volevo creare un "metodo pranzo" sia per il discorso tempo, sia per far assaggiare ogni giorno una cosa differente. Ho pensato a tutti: amanti della carne, del pesce e vegetariani. Sono soddisfatto perché con i clienti abituali si è creato un rapporto personale e non è raro che mi si dica: "Fai tu", stimolandomi così a creare sempre novità. Poi, per un ristorante che si chiama Unico, è un'associazione perfetta!

La domenica, invece, c'è il brunch dedicato a tutta la famiglia.

L'obiettivo era quello di portare le famiglie all'Unico, bambini compresi, cosa non comune in un ristorante stellato. Il buffet è praticamente in cucina, cosa che contribuisce a rendere la situazione più "domenicale" e quindi familiare. I bambini possono giocare in spazi appositi, così i genitori si possono rilassare. I temi culinari fino a ora hanno riguardato le cucine del mondo e quelle regionali, ma inizieremo a fare delle cose specifiche sul prodotto, facendo scoprire tante realtà gastronomiche poco conosciute. Ripartiremo con il programma il 16 settembre.

Com'è nato il tavolo dello chef? È sta-

ta una tua idea?

Sì, ho scelto io di metterlo proprio in cucina. Ho anche scelto personalmente il tavolo: è in legno e ricorda quelli delle case di campagna. Ho voluto creare una situazione informale, dove non ci sono barriere con i clienti. La gente si diverte molto, torna e porta amici per stare proprio in quel tavolo. È anche l'occasione per spiegare alcuni trucchi e piccoli segreti di cucina. Faremo anche qualcosa a tema per il tavolo dello chef, magari un piatto o una ricetta particolare.

Da poco, poi, è nata anche una scuola di cucina legata al vostro ristorante. Un altro modo di incontrarsi con clienti e appassionati?

Sì, è senza dubbio una situazione diversa. Al momento lo facciamo esternamente, al Teatro 7, anche perché siamo aperti tutti i giorni a pranzo e a cena.

Quando si è in cucina, con il grembiule addosso, tutto diventa ancora più amichevole e conviviale. Io, il mio staff e i partecipanti lavoriamo tutti fianco a fianco, ed è un bel modo per imparare piccoli segreti che tornano utili quando si è a casa.

FOOD

La ricetta dello chef

I gelati non mancano mai nella carta di Fabio Baldassarre: in questa pagina ci spiega come abbinare gustosamente il sorbetto al sedano.

Sorbetto al sedano su infusione di mango, arance e zenzero



Ingredienti. Per il sorbetto: 600 ml di succo di sedano, 250 ml di sciroppo di zucchero, 6 gr di stabilizzante, Champagne q.b. Per l'infusione: 300 gr di succo denso di mango, 150 gr di succo d'arancia, 30 gr di sciroppo di zucchero, Champagne q.b. Per la gelatina al miele d'acacia: 300 ml di acqua, vino Traminer q.b., 20 gr di gelatina in fogli, 350 gr di miele d'acacia.

Preparazione del sorbetto: unire al succo di sedano (ottenuto dalla centrifugazione dei gambi) lo sciroppo, lo stabilizzante e lo Champagne. Mettere il composto nella gelatiera e lasciarlo addensare. Riporlo poi nel congelatore per renderlo freddo e compatto. Preparazione della gelatina: riscaldare il miele con l'acqua e far sciogliere i fogli di gelatina precedentemente ammorbiditi. Togliere dal fuoco, aggiungere il

Traminer e versare in una teglia. Porre in frigorifero per far rapprendere la gelatina. Una volta addensata, tagliarla a cubetti. Per l'infusione: unire gli ingredienti e conservarli in frigorifero. Impiattamento: porre al centro del piatto il mango tagliato a julienne. Disporre la pallina di sorbetto sopra il mango e decorare con i cubetti di gelatina. Versare l'infusione intorno e moderatamente sopra il sorbetto.

UNICO

Sito in zona Fiera - Portello, il ristorante Unico è il più "alto" di Milano. Si trova, infatti, al ventesimo piano del World Join Center. Sin dagli esordi – è stato aperto nel 2010 – lo chef è Fabio Baldassarre e, già pochi mesi dopo l'apertura, è stato gratificato dalla Guida Michelin con una stella. Gli interni sono stati disegnati dall'architetto Donata Nicetta, che ha valorizzato al meglio la fantastica vista sulla città con delle vetrate su misura progettate della Garcia Casademont, azienda scelta anche da ristoranti come El Bulli o il Cellier De Gran Roca. via A. Papa, 30 Milano www.unicorestaurant.it

