



Consumazione Obbligatoria

Risotto alla Nerano Da' Pescatore

DIARIO DI UN CRITICO GASTRONOMICO

Aldo Fiordelli, giornalista professionista e critico gastronomico fiorentino, scrive per la Guida I Ristoranti d'Italia de L'Espresso della quale è curatore in Toscana e per Civiltà del bere, il mensile del vino più antico in Italia dove ha una rubrica sulle aste.

Collabora con le guide ai ristoranti della Repubblica, con l'ultima edizione di Slowine e dei Best Wine Award. Ha scritto tra gli altri per Metropoli, Il Giornale della Toscana, Monsieur, Canale 10, l'Agenzia di stampa Vespina, Vanity Fair, il Messaggero.

Tre i libri pubblicati: Il buon tartufo, Polistampa editore (2006);

Il Caffè Michelangiolo, culla dei Macchiaioli, Nte editore (2007);

Vito Mollica, invito a cena al Palagio. Trenta Editore (2012).

Dal Web: 18/07/2014

Si chiama Daniele Pescatore e dopo l'esperienza del Cenacolo omonimo è riapparso Da' Pescatore, in piazza del Carmine a Firenze, accanto alla cappella Brancacci che insieme a quelle degli Scrovegni a Padova e alla Sistina di Roma ha segnato le tappe fondamentali della storia dell'arte italiana.

Firenze è stata spesso influenzata da cuochi campani come Carmine del Pizzaiuolo prima e del Vico oggi o i fratelli Ciro e senz'altro qualche amico e collega può aiutarmi a ricordarne altri altrettanto famosi.

Senza impropri paragoni, però, Daniele Pescatore e con lui Romualdo Rizzuti (della pizzeria del Mercato Centrale) stanno lasciando un segno che potrebbe, come fu quello di Masolino e Masaccio per la pittura, influenzare il resto della cucina toscana.

L'ultima ricetta di Pescatore, in particolare, è un piatto che potrebbe far storcere la bocca ai puristi, ma che rappresenta una bella sintesi dell'incontro tra nord e sud (e dove se non al centro, a Firenze). Un risotto alla Nerano, ricetta con le zucchine fritte e una miscela di formaggi da mantecare, generalmente servita come spaghetti o linguine.

Per la mia conoscenza è la prima volta che la Nerano incontra il risotto (smentite bene accette ovviamente) e devo dire che oltre a una probabile maggior semplicità nella mantecatura, il riso tende a impastare il palato meno di quanto una versione comunque fresca di questa specialità non faccia con la pasta.

