

#Isdm: Quique Dacosta, elogio del Mediterraneo



uno dei piatti di Quique Dacosta che sposa gamberi e mozzarella di Luciana Squadrilli

L'atteso intervento di Quique Dacosta - accompagnato da Juanfra Valente, da 16 anni al suo fianco e responsabile della ricerca creativa dello chef spagnolo - si apre con un video che presenta il territorio valenziano, dove si trovano la città di Denia e il suo ristorante. Un territorio caratterizzato da un paesaggio molto simile a quello di Paestum, e una forte impronta mediterranea da cui arrivano il pesce e soprattutto i gamberi che rappresentano il prodotto simbolo della zona e della cucina di Dacosta, proprio come la mozzarella di bufala lo è per questa parte di Campania.

E proprio il connubio tra gamberi e bufala è al centro di uno dei 5, elaborati piatti presentati dallo chef, che interpretano con grande perizia tecnica la bufala e i suoi

derivati a cominciare dal latte, alla base del gelato che compone il dessert, fino al siero utilizzato per “lavorare” la cialda di obulato alle alghe che diventa la base su cui poggiare i pezzetti di mozzarella e la crema di anguilla, servita sopra dei sassi di mare. Ma torniamo al piatto a base di gamberi e bufala: su un piatto a forma di conchiglia, lo chef dispone una gelatina di siero di mozzarella e acqua di pomodoro, 4 gamberi rossi di Denia, non troppo grandi per poter essere mangiati ognuno con un solo boccone, della Vodka, dei semi di senape cotti semplicemente nell’acqua, dello yogurt di bufala al naturale e trasformato in una polvere gelata, del sedano “stagionato” e ancora dei cristalli di fecola di patate caramellati per trovare un’armonia complessiva tra componenti salmastre, acide, dolci, croccanti. “Lo strumento principale per ogni chef - dice Dacosta - è il “palato mentale”: ogni piatto deve essere il frutto di un lavoro non solo fisico, ma anche mentale, basandosi sulla propria memoria e il proprio intuito”. Alla ricerca dell’armonia e dell’innovazione.