

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 16 Marzo 2020 | aggiornato alle 20:16 | 64099 articoli in archivio

[HOME](#) [PROFESSIONI](#) [CUOCHI](#)

di Marco Di Giovanni

Risotti e spritz a base di... pigne Gilmozzi: L'antispreco in montagna!

Pubblicato il 13 Marzo 2020 | 11:08

Alessandro Gilmozzi conosce la natura e ama trasformarla in cucina. Da qui nascono piatti come il Risotto alla polvere di pigna. «Se volete provare a casa, usate il tè nero cinese affumicato».

Cuoco una stella Michelin, delegato della Regione Trentino Alto Adige per l'associazione Euro-Toques, ai fornelli de El Molin a Cavalese (Tn). È **Alessandro Gilmozzi (l'abbiamo recentemente intervistato al suo ristorante)** che, innamorato della sua montagna, ha realizzato un piatto che vuole ricordarla e celebrarla: si tratta di un Risotto con polvere di pigna fermentata.



Alessandro Gilmozzi spolvera il suo Risotto

Alessandro, entriamo subito nello specifico. Una pigna? Ingrediente davvero originale... Ma di che pigna si tratta?

La pigna che utilizziamo è una pigna di pino cembro, detto anche cirmolo. Il cirmolo è un albero che non prende né batteri né tarli e che vive oltre i 1.800 metri di altitudine. Le sue pigne vanno raccolte necessariamente tra giugno ed agosto, non oltre. Una volta raccolta la pigna, la facciamo fermentare in uno sciroppo. La fermentazione va da 1 a 6 mesi; una volta fermentata "scaviamo" nella pigna, la separiamo dal pinolo, che andiamo a tostare.

Come puoi sapere la durata esatta della fermentazione, in un periodo che oscilla tra 1 e 6 mesi?

Noi facciamo partire la fermentazione con un fermentatore. Inizialmente la facevamo partire naturalmente, prelevavamo dei campioni di fermentazione, differenti per durata, e li mandavamo in laboratorio. Riuscivamo a capire qual era la fermentazione più corretta grazie ai risultati che riscontravamo dopo aver analizzato i campioni. È importanti infatti non sbagliare, fermentazioni non ultimate possono favorire la proliferazione di batteri e provocare disagi allo

stomaco. Quando abbiamo capito che la fermentazione è perfetta, allora la fermiamo con il freddo, la congeliamo con l'azoto.

Quindi fermentazione raggiunta, pinolo estratto, tostato e fatto a polvere...

Che caratteristiche avrà?

Beh... Io posso dirti cosa ricorda a me. Secondo me si avvicina molto al tè nero cinese affumicato. Se qualcuno volesse riprovare a casa un piatto del genere, io gli consiglierei di prendere del tè nero e frullarlo, il risultato sarà molto simile!



La polvere di pigna di cembro ricorda il tè nero cinese affumicato

E se qualcuno volesse provare utilizzando proprio la pigna, come fai tu?

Beh, io non scoraggerei chi vuole provare... Però il mondo naturale è bene conoscerlo. Bisogna trovare la pigna giusta, tostarla nel modo giusto. Secondo me per un piatto come questo conoscere la natura, sapere quando raccogliere e come raccogliere sono prerequisiti fondamentali. Naturalmente è anche possibile fare questo piatto con la pigna raccolta nel periodo giusto ma senza fermentazione... Soltanto, si avrà come risultato una nota molto più resinosa e meno balsamica.

La polvere poi viene sparsa sul riso... Che riso consigli per questo piatto?

Io personalmente uso il Carnaroli, il riso per antonomasia secondo me.

La preparazione di questo piatto, ricordo, ha anche una sua filosofia anti-spreco...

Sì, esatto. Con la fermentazione della pigna noi prepariamo d'estate anche una bevanda, da proporre in abbinamento ai diversi piatti. L'abbiniamo allo stesso Risotto, ad esempio. Viene preparato quello che alla fine è un cocktail con protagonista questa bevanda fermentata. In aggiunta mettiamo vermut e siero di latte fieno. 4 cl per parte, proprio come fosse un Gin Tonic, si uniscono, si shakerano e il drink è pronto. Diventa una bevanda davvero fighissima: c'è una base grassa, il siero, montata che fa una bella schiuma corposa, poi il vermut... Diventa una sorta di Spritz di montagna, ecco!

RICETTA: Risotto e polvere di pigna fermentata

© Riproduzione riservata

HOME > **PROFESSIONI** > **CUOCHI** > *Risotti e spritz a base di... pigne Gilmozzi: L'antispreco in montagna! - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUE
Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, F&B Manager, ristorazione, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. Il portale www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: la rivista mensile cartacea; digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). - © ®