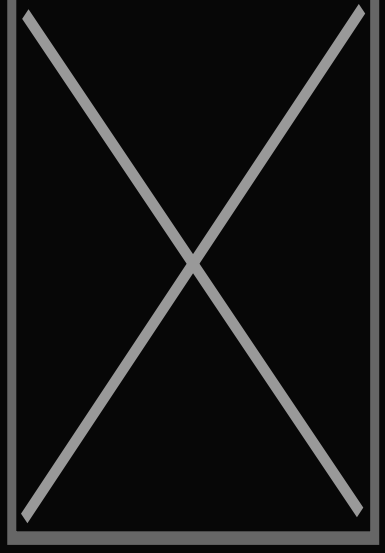
Dry Aged, la carne al tempo di Rembrandt

albertoliguori-02-6ca78a04

Saper aspettare a lungo il perfetto grado di maturazione della carne, lavorando con cura e lentezza una materia prima di altissima qualità. Questo è il segreto della Dry Aged Beef, nata da una rara tecnica di alto artigianato culinario che Alberto Liguori ripropone in chiave contemporanea. Un trattamento naturale che dona alla carne un gusto deciso e una consistenza tenerissima, che il giovane chef bergamasco affianca a menù ricercati, influenze giapponesi e sofisticate cotture alla griglia. Una passione, che unita a quella per il viaggio, l'ha portato da Riva Carne al fuoco, ristorante dell'hotel cinque stelle lusso Bella Riva di Gardone Riviera, a Sydney in Australia, dove ha vissuto e lavorato con Paolo Gatto, migliore imprenditore italiano a Sydney 2015, che lo ha voluto nel suo ristorante Gatto Matto. Exodus - Cucina itinerante è il nuovo progetto di Alberto Liguori, che propone il sapore delle più esclusive steak house, affiancando la Dry Aged a una carta ricercata e su misura sia come chef a domicilio per cene private, sia nella location sulle colline di Carobbio degli Angeli.

La scelta della Dry Aged nasce dalla passione di Alberto Liguori per la ricerca culinaria: una frollatura impeccabile ossia un grado di stagionatura ottimale è la chiave di questa antica tecnica di conservazione delle carni, le cui tracce si trovano anche in una celebre opera di Rembrandt in mostra al Louvre di Parigi, Il bue macellato. In quest'opera del 1655, l'artista ci lascia una documentazione di quella che veniva definita allora la “sospensione” (del taglio di carne a un gancio), la più diffusa tecnica di stagionatura utilizzata per secoli nelle corti e dal popolo, fino all'avvento del frigorifero, pressoché scomparsa nell'età contemporanea.



Il suo recente recupero per la complessità della lavorazione e i lunghi tempi richiesti ne ha fatto un cult proposto da chef sofisticati e alta gastronomia, richiesto da una clientela attenta alla cultura del cibo, amante di una cucina la cui ricercatezza sta nel recupero delle tradizioni artigianali. Essenziale in questa complessa e delicata operazione di frollatura è la profonda competenza dello chef, che segue costantemente la maturazione della carne garantendone le condizioni ottimali di umidità e temperatura, la cui minima variazione è cruciale per non compromettere una perfetta stagionatura. La carne lavorata con la tecnica del dry aging si presenta quindi con una superficie ruvida e dal colore molto scuro, per poi rivelare all'interno un cuore rosso scuro dalla consistenza scioglievole.

«Il gusto intenso della Dry Aged richiede di rallentare – spiega **Alberto Liguori** – *la maturazione per questo tipo carne arriva anche a 20-25 giorni in più dei tempi standard rispetto a quella normalmente in commercio, oltre a essere più leggera e digeribile. Un arrosto di vitello funziona benissimo per questa lavorazione, in cui posticipare il momento della degustazione significa attendere perché le caratteristiche organolettiche si intensifichino al punto giusto, rendendone inconfondibile il sapore».*

La Dry Aged è una passione che per Alberto Liguori si inserisce in una più ampia specializzazione nelle carni e nel barbecue: lo chef infatti affianca questa proposta a una carta sofisticata e su misura, con piatti rigorosamente fatti a mano, curando personalmente ogni passaggio della filiera: da pasta, pane e grissini fatti in casa, a un'attenta selezione di freschissimo pesce di alta qualità, alla scelta e alla lavorazione dei migliori tagli di costate e fiorentine.

«Propongo gusti pieni per una cucina di ispirazione giapponese – spiega Alberto Liguori – *Essenziale è la parola chiave, nulla è superfluo, ogni elemento è commestibile. Lavoro sull'esaltazione della materia prima, scelta per qualità e stagionalità, ogni elemento ha nel contempo un suo gusto e in armonia con gli altri sapori li esalta».*