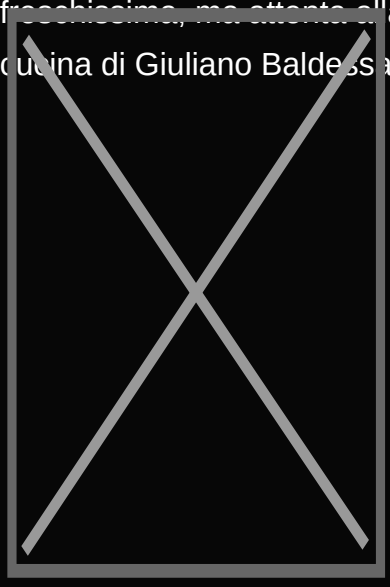
Giuliano Baldessari, provocazione e trasgressione nella cucina di Aqua Crua

aquacrua13591-d2144250

Giuliano Baldessari, chef del ristorante Aqua Crua a Barbarano Vicentino (Vicenza), ama trasgredire e sperimentare in cucina. Una trasgressione, la sua, che non è fine a se stessa, ma è un modo per superare i propri limiti, sovvertendo i canoni di cucina imposti dall'attitudine personale, fino quasi a trasformarsi in un altro io. L'ultimo piatto nato nella cucina di Aqua Crua è La Muffa, un controfiletto di fassona piemontese, da allevamento biologico del Consorzio La Granda, che viene marinato con un'iniezione di Penicillium Candidum, una muffa bianca usata spesso per produrre formaggi, e lasciato ammuffire alla temperatura controllata di 20° per tre, quattro settimane. Il fungo agisce abbassando drasticamente il ph della carne, tutelandola dall'aggressione di microrganismi patogeni e donando al controfiletto un sapore simile alla crosta del formaggio brie. Un'operazione che trasgredisce al consueto modo di valorizzare una carne di primissima qualità che viene normalmente servita freschissima, ma attenta alla sua conservazione e soprattutto al gusto, che rimane il punto focale della cucina di Giuliano Baldessari.



L'ispirazione per realizzare questo piatto è venuta allo chef ascoltando una canzone di Vasco Rossi. *"La provocazione* – spiega **Giuliano Baldessari** – è *la voglia di trasgredire*

alle proprie regole, di provare qualcosa di nuovo, soprattutto in cucina. Nel caso de La Muffa, l'ispirazione mi è venuta dalla canzone Vivere senza te, che parla proprio della voglia di spingersi oltre i propri limiti. In questo caso la trasgressione è quella di non aver rispettato le modalità di conservazione per la carne, ma di aver voluto sperimentare, creando un piatto che lascia spiazzati, che ci emoziona proprio perché non ci annoia".

Baldessari ama giocare con fermentazioni e funghi per preparare i suoi piatti. Ne è un'esempio il Miso, una crema dal particolare sapore dolce-salato, prodotta dalla fermentazione dei fagioli di soia con sale marino e koji, un fungo giapponese o il kombucha, un tè fermentato con una massa solida di lievito e batteri che utilizza spesso nella preparazione dei suoi piatti.