Olei, format ibrido e completo

olei-evid-4c3663b0

Per incrementare gli affari a mezzogiorno è una buona strategia orientarsi verso una soluzione ibrida e completa. Non solo ristorante puro, per esempio, ma anche bistrot con una proposta di qualità, curata, rapida e contenuta nei costi. Un caso di successo è il milanese Ristorante Bistrot Olei, a due passi dal Teatro Nazionale, che a un anno dall'apertura (data di inaugurazione 20 settembre 2013) si è già guadagnato la sua bella fetta di clientela, nonché il riconoscimento di una forchetta da parte del Gambero Rosso. «Complici i cambiamenti di stili di vita e la generale riduzione della capacità di spesa - racconta Luca Ferrarini, titolare del locale- oggi a un pranzo completo alla carta si preferisce spesso e volentieri qual-cosa di meno strutturato. Così, lo scorso aprile, abbiamo deciso di dedicare una parte del locale a un bistrot specializzato in piatti semplici ma al contempo accattivanti, come la Ceasar Salad con carpaccio di tacchino, l'hamburger Olei e la selezione di formaggi e salumi. Una proposta che ci permette di incrementare il business anche nella fascia orario del dopo-teatro. Non a caso abbiamo inserito in lista diverse dentrobirre speciali, da 75 cl, sia italiane che belghe: Moretti Gran Cru, Champs d'Orge, Nizza Argento, Balthazar Rame e Duchesse du Bourgogne». Quanto alla carta proposta dal ristorante, comprende una selezione di antipasti crudi, capesante scottate su crema di patate e salsa di peperoni dolci, crocchette di crostacei su misticanza di stagione e classici come il culatello di Zibello del Podere Cadassa e il prosciutto Sant'Ilario. Tra i primi ci sono le "linguine alla Francesco" con cozze, vongole, calamari e scampi (tutti puliti e sgusciati), le fettuccine al pepe profumato e pecorino di Pienza e i tagliolini alle triglie, gamberi rossi e broccoli. Tra i secondi, ecco poi il filetto di rombo all'Acqua Pazza, gli scamponi alla griglia, al forno o al vapore e la tagliata di filetto di Franco Cazzamali ai carciofi. «Abbiamo prestato molta attenzione alla selezione dei fornitori- sottolinea il titolare – scelti solo dopo una ricerca accurata». Del resto, «puntiamo su prodotti di qualità preparati nel rispetto della materia prima», chiarisce lo chef Francesco Pontrelli. Che dirvi ancora? Tenete presente che il ristorante può recuperare spazio sul pranzo e sul dopo teatro puntando su proposte di qualità, leggere e a prezzi accessibili. Ma attenzione: «Non basta un menù diverso, occorre adeguare il servizio e puntare su semplicità, cortesia ed efficienza », specifica Luca.

Due domande allo chef: Francesco Pontrelli

Che cosa caratterizza la tua cucina?cibo

Una ricerca profonda e continua per la materia prima. Il risultato è una cucina semplice ed equilibrata, che esalta la qualità del prodotto evidenziandone le caratteristiche naturali. Amo produrre tutto “in casa”, non solo i piatti tradizionali ma anche pane, grissini, focacce, dolci e gelati.

Parliamo dei fornitori…

Ci approvvigioniamo da pescherecci che abbattono il pescato direttamente a bordo, all’interno di cassette con acqua di mare. I vantaggi sono due: garantiamo la cosiddetta “catena del freddo” e ci assicuriamo un prodotto con caratteristiche organolettiche identiche a quelle del pesce appena pescato. Per quanto riguarda la carne, ci riforniamo da Franco Cazzamali, ex presidente Slow Food, titolare di una delle macellerie più prestigiose d’Italia, a Romanengo.

PontrelliChi è Francesco Pontrelli

Nato a Pompei nel 1975, muove i primi passi in cucina a 15 anni come apprendista cuoco al Ristorante Lorenzo di Forte dei Marmi. Nel 2003 a Roma apre il suo primo ristorante, il Meloncini Mare, insieme a Rocco Caligiuri, ex giocatore della Nazionale italiana di rugby, con il quale nel 2006 inaugura il ristorante Celestina ai Parioli. Nel 2009 si trasferisce a New York al ristorante Armani dove cucina per i più famosi attori americani. Da settembre 2013 è chef del ristorante Olei Milano.

La ricetta delle crocchette di crostacei

Ingredienti per 4 persone Crocchette

- 50 gr burro
- 50 gr farina
- 200 gr latte
- 50 gr bisca di crostacei
- 130 gr code di scampi e gamberi
- Sale, pepe e noce moscata q.b.

Procedimento

Sciogliere il burro in un pentolino e preparare nel frattempo un roux di burro e farina. Aggiungere latte, bisca calda, sale, pepe, noce moscata e addensare il tutto. Fare riposare in frigo per circa 1 ora. Cuocere a vapore gamberi e scampi e sgusciarli. Asciugare e mescolare il tutto. Infine, impanare con pangrattato e friggere. Da presentare con un letto di misticanze di stagione.