Uno stellato al flagship: Chef Berton crea due ricette per Illy Monte Napoleone

20241125114425andreaberton-9d867268

Una prima volta, ma potrebbero seguirne altre. È quella della **collaborazione**, presentata al flagship store Illy di via Monte Napoleone **tra il torrefattore triestino e** Andrea Berton, chef stellato e dal 2023 Illy Chef Ambassador.

DUE PIATTI IN MENU' FINO A FEBBRAIO

La partnership si concretizza in **due piatti che utilizzano il caffè Illy miscela classica** (la tostatura più leggere delle tre proposte dal torrefattore): **un Salmone con caffè**, composta di pere e amaranto croccante, piatto composto da cubetti di salmone marinati per 48 ore con sale, zucchero e spezie adagiati su un letto di polvere di caffè, con tocchi di crema alle pere leggermente piccante e decorato con amaranto croccante e foglie di nasturzio, con il gusto del caffè che si abbina bene al sentore iodato del salmone. A seguire, **un Risotto al prezzemolo, pinoli e caffè**, mantecato alla salsa di prezzemolo e pinoli con una riduzione di caffè alla base, polvere di caffè e foglie di prezzemolo fritte.

Entrambe le ricette saranno disponibili fino a febbraio **in esclusiva nel menù del Caffè Illy Monte Napoleone**, l'unico tra quelli a gestione diretta con cucina interna, guidata dallo chef Andrea Crepaldi. Gli altri retail diretti, in Italia e all'estero, lavorano con semilavorati ma ognuno ha un suo menù.

«La collaborazione con Andrea Berton è una preziosa opportunità di formazione e travaso di informazioni, per noi vuol dire crescere e stimolare il team – ha detto **Stefano Giovanditto**, global f&b retail illycaffè *–. In futuro è probabile che attiveremo altre proposte con alcuni dei nostri chef ambassador».*

IL CAFFE' IN CUCINA

*«La **richiesta è stata stimolante** per me perché ritengo **il caffè**, oltre che bevanda, anche **un ingrediente che può essere usato in cucina** per migliorare alcune preparazioni* – dice **Berton** - . *Può dare qualcosa di più a un piatto, e quando mi hanno chiesto di creare delle nuove ricette ho cercato di trovare abbinamenti non scontati, come il salmone con il caffè. In questa stagione poi si presta molto bene a piatti con la selvaggina, in particolare quei caffè con sentori vegetali e di frutti rossi».*

Nel ristorante c'è anche una ricerca di vari tipi di caffè? *«Sì, ad esempio quelli con **sentori vegetali** sono interessanti, è uno sviluppo e uno stimolo continuo, vediamo il caffè non più solo come una bevanda ma come un ingrediente che ha un ruolo in cucina. Anche **in forma liquida** si può utilizzare, nella salsa per la selvaggina mettiamo il caffè in cottura perché dà un sapore che la rende più piacevole. In passato abbiamo fatto un **brodo al caffè** con cappelletti all'anatra dove il caffè era presente sia nel brodo sia nel ripieno, dava una sensazione molto leggera ma presente. **Lo usiamo a 360 gradi**, è un ingrediente che esiste da secoli e che non è stato forse abbastanza valorizzato, ma negli ultimi anni è **entrato a pieno titolo in cucina anche al di là del tradizionale utilizzo nei dolci».***