Ferdinando Moia, lo chef che piace a TripAdvisor. E che ama i funghi

funghi-639cb61c

[caption id="attachment_92909" align="alignleft" width="159"]Ferdinando Moia Ferdinando Moia[/caption]

Ci tiene a precisarlo Ferdinando Moia dell'Hostaria Grotta Azzurra di Maggiate Inferiore, presso il Lago Maggiore. «Mi sento come un oste di un tempo: la gente che viene nel mio locale deve sentirsi a casa sua ed uscire soddisfatta». Un approccio, quello di «far pagare un po' meno ma non a scapito della qualità» che lo ha portato lontano: «abbiamo ottenuto il Certificato di eccellenza di Trip Advisor, e nella mia zona sono secondo solo a Cannavacciuolo». Parliamo di funghi. «Li uso moltissimo, li ho in carta tutto l'anno dunque uso molto il surgelato. Il porcino in particolare si presta benissimo al gelo, meno il finferlo che tende a diventare legnoso. Quando si acquistano va controllata la catena del freddo: non devono presentare cristalli di ghiaccio. Certo, bisogna avere alcune accortezze nel cucinarli, perché tendono a fare molta acqua». Che tipologie passano per la sua cucina? «Uso il misto funghi o la seconda scelta per le salse, i cubetti per crêpes e brasati, le lamelle per il risotto, dove mi piace aggiungere qualche porcino intero, piccolo, per un fattore estetico". È un alimento che si presta anche alle serata tema: «Questa sera ad esempio ho una cena a base di funghi: al momento mi è rimasto libero solo un tavolo da due».

Funghi senza più stagioni grazie al surgelamento

La ricetta degli chef Apci: doppio petto di faraona farcito ai funghi porcini