

Gambero Rosso 2015. Tre piatti per Tre Forchette

di [Giulia Nekorkina](#) - In [Ristoranti](#) - martedì, 18 novembre 2014 | ore 16:47



POST COLLEGATI

- >> [Gambero Rosso Roma 2015. Tre forchette alla Trota e tutti i premiati \(1\)](#)
- >> [Gambero Rosso Roma 2015. Due nuovi tre Forchette e tre Gamberi? \(1\)](#)
- >> [Gambero Rosso 2015. I migliori ristoranti in Italia regione per regione \(1\)](#)
- >> [Ristoranti Gambero Rosso 2015. Previsioni e azzardi nella guida Italia \(1\)](#)
- >> [Ristoranti. Tutti i voti e i premi della Guida Gambero Rosso Roma 2014 \(1\)](#)

Quando mancano le certezze nel piatto? Ve lo dico io, nelle occasioni estreme, quando bisogna impegnarsi a cucinare per 200 persone e dimostrare non solo il proprio valore e savoir faire, ma anche la prontezza di affrontare le variabili in cucine estranee. Esattamente ciò che è successo alla cena di 3 forchette dopo la presentazione della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso. 5 piatti, 5 chef, tutti con le 3 forchette, tranne uno, l'emergente Oliver Piras dell'Aga dell'Hotel Villa Trieste. Responsabilità enorme, ma c'è chi se la cava egregiamente, come l'unico e inimitabile Heinz Beck, e chi fa uno scivolone con un piatto non da serata di gala.

Alla fine, 3 piatti promossi su 5. La cabala d'altronde dice tre forchette, mica cinque.





Il **baccalà al verde** di Giorgio Parini (Povero Diavolo): bel piatto equilibrato, delicato ma saporito, con quel tocco di cipolla marinata croccante che gli dà uno sprint notevole.



S'campo di Heinz Beck. Me ne sono innamorata mesi addietro, a **Gusto in scena** a Venezia. Bello, sano, saporito nonostante sia preparato senza sale, senza zucchero e senza grassi (il tema, appunto, dell'appuntamento veneziano). Si tratta delle verdure disidratate e reidratate con il brodo alle erbe aromatiche, ad accompagnare uno spiedo di scampo crudo. Geniale, davvero.



Agnello e salsa all'amaretto, puré di patate arrostito, profumi di bosco e prato dell'Enoteca La Torre a Villa Laetia. Due cotture diverse per due tagli diversi, la carne perfettamente rosata, morbida e succosa, la patata gradevolmente affumicata, la salsa equilibrata. Armonia, gusto, piacere.

Vogliamo confermare insieme che questi tre chef sono da Tre Forchette?

[immagini: Daniele Amato]

PRECEDENTE

◀ [Piadina. 3 indirizzi da antologia perché la mangiamo anche in inverno](#) ▶

LASCIA UN COMMENTO

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.