



← TORNA ALLA LISTA

STORIE DI CHEF Angelica Lodi

SABATO, 16 DICEMBRE 2017



Ha occhi grandi e scuri, lo sguardo orizzontale, e il sorriso contagioso. Ferrarese, classe 1996, Angelica Lodi di una cosa è assolutamente certa: il suo è il lavoro più bello del mondo, quello per cui si è disposti a fare sacrifici, anche non facili da accettare per una ragazza della sua età. Rinunciare agli amici, alle uscite spensierate, alle vacanze, a tutto quello che in poche parole è al centro della vita di ogni giovane che ha da poco superato i vent'anni. E tutto questo, nella convinzione di avere preso la giusta direzione, quella che può portare lontano, anche oltre i confini del proprio paese. Ma non è mai senza ostacoli il cammino che ognuno di noi deve percorrere prima che le nebbie si diradino, e il traguardo diventi finalmente chiaro. È una passione latente, quella per la cucina, che fa la sua prima, timida comparsa in età adolescenziale, quello scampolo di vita in cui si è più fragili, e che spesso genera crisi difficili da superare. "Mi ero iscritta all'Istituto Alberghiero della mia città – racconta Angelica – e mi piaceva molto. Ma verso i 15 anni ho passato un periodo di crisi profonda, sentivo il desiderio di cambiare

la mia vita, e mollare tutto". A guidarla verso l'uscita dal tunnel, una famiglia dal polso fermo e presenza costante, che prendendo in mano la situazione spinge Angelica a entrare giovanissima nel mondo del lavoro. "È stata la mia salvezza – ricorda – perché grazie ai miei genitori sono entrata in cucina e me ne sono innamorata".



“

Angelica Lodi

A poco a poco i dubbi si sciolgono e la passione riaffiora, accompagnata da una maggiore maturità che le fa comprendere la necessità di affiancare lo studio al lavoro. "Ho capito che dovevo tornare a scuola, e così studiavo durante la settimana, lavorando nel weekend, prima in un ristorante della mia città, poi in bar e pub fino al diploma". Ed è grazie all'intuizione di un professore dell'Istituto Alberghiero che Angelica Lodi, dopo gli studi, entra da stagista alla Locanda La Chiocciola di Portomaggiore, nel Ferrarese, alla corte dello chef patron Athos Adalberto Migliari. L'intesa non è immediata, Angelica ha un carattere chiuso e ribelle, e Migliari non è convinto di volere "tra i piedi"

l'ennesima stagista poco motivata. Ma i due poco alla volta si capiscono, e la diffidenza dello chef si arrende al cospetto di una giovane di buona volontà e talento, che capisce di voler accanto a sé, in cucina. "Dopo lo stage mi ha chiesto di lavorare tutti i fine settimana, e ora sono formalmente full time, addetta alla partita dei secondi. Ho trovato la mia seconda famiglia, mi trovo così bene che quasi preferisco stare al ristorante piuttosto che a casa". La nuova famiglia è una brigata composta da quattro persone in cucina e tre in sala, e la dimora è un ristorante specializzato in cucina dalle radici saldamente piantate nel territorio, come dimostrano le preparazioni a base anguille, rane e lumache, protagoniste di un menu robusto. "Ho mangiato per la prima volta le lumache proprio qui, mentre l'anguilla la conoscevo bene – continua Angelica Lodi - anche se devo dire che non tutte le cotture sono di mio gradimento. Ma il piatto a cui sono più affezionata, e che mi diverte preparare in differenti versioni è la ricciola, un pesce che mi appassiona perché ha un sapore semplice, che mi piace personalizzare accompagnandolo con numerosissimi tipi di salse".



Sopraggiunta l'età della saggezza, lo sguardo è puntato dritto verso il futuro, ma non ancora dimentico dei travagli del passato. "Ai miei colleghi più giovani consiglio, prima di intraprendere questo lavoro, di essere veramente sicuri. Dei miei ex compagni di classe dell'Istituto Alberghiero, solo in pochi hanno proseguito il percorso e sono entrati in cucina, perché questo è un lavoro molto duro, che soprattutto limita tantissimo il tempo libero. E questo per un ragazzo giovane può essere un problema. È un dato di fatto che molte amicizie si perdono, perché gli orari sono molto pesanti e spesso inconciliabili con chi fa un altro mestiere. Ma se sei convinto di quello che fai, ben presto ti rendi conto che ne vale la pena e che anche i sacrifici sono tanti, vengono superati dalle soddisfazioni". Un messaggio serio e sereno quello di Angelica, che per il proprio futuro desidera continuare a studiare e approfondire una materia che farà per sempre parte

della sua vita. Una vita che nei suoi sogni vivrà in qualche parte del mondo, con la sua famiglia e il fidanzato pugliese, lavorando in un locale tutto suo dove poter sperimentare una cucina che abbini sapori differenti "come quella dello chef che ammiro di più: Antonino Cannavacciuolo".



“

Ricciola al BBQ, crema di topinambur e zucca Per 4 persone

Ingredienti

600 gr filetto di ricciola salvia, timo e rosmarino

200 gr topinambur

50 gr scalogno

50 gr vino bianco secco

200 gr zucca (peso netto)

sale affumicato

trucioli di legno di melo (per l'affumicatore) olio EVO

burro

per guarnire:

mirtilli rossi appassiti (e idratati nella Hierbas) semi di zucca salati e tostati

spugna di alghe

prezzemolo cristallizzato

Porzionate il filetto di ricciola e marinatelo con olio EVO, timo, salvia e rosmarino.

Pelate i topinambur e cuoceteli in microonde alla massima potenza per 12 minuti con l'aggiunta di pochissima acqua.

In casseruola, a parte, stufate con una noce di burro lo scalogno a julienne, bagnate con il vino e lasciate ridurre concentrando il tutto.

Con un frullatore ad immersione preparate la crema frullando i topinambur cotti e sgocciolati da eventuale acqua di cottura rimasta e lo scalogno stufato. Regolate di sale.

Tagliate a cubetti la polpa di zucca e cuocetela in microonde a media potenza con un pizzico di sale e olio EVO mantenendola "croccante".

Bagnate i trucioli di legno di melo e posizionateli nel barbecue sulle fiamme per saturare di fumo l'ambiente di cottura.

Cuocere direttamente sulla griglia del BBQ la ricciola arricchendola di note affumicate. Salate con il sale affumicato.

Disporre a specchio la crema di topinambur, i cubetti di zucca, la ricciola, i mirtilli rossi idratati, la spugna di alghe, i semi di zucca salati e tostati ed infine il prezzemolo cristallizzato.

Spugna di alghe:

80 gr alghe (Kombu) sbianchite

110 ml acqua

10 gr burro

70 gr farina

4 gr lievito in polvere

2 uova intere

2 gr sale

Frullare tutti gli ingredienti assieme in un termo frullatore a 40° per 10 minuti.

Filtrare con un passino a maglie fini

Colare in un sifone montapanna (da 0,5 lt), caricare con 2 cartucce (per panna) agitare e lasciare riposare coricato per 30 minuti.

“Sifonare” in bicchieri di plastica e cuocere immediatamente in microonde.

Raffreddare rovesciando i bicchieri su una griglia.

SHARE



TORNA ALL INIZIO

info@pastaemotori.com

ISCRIVITI ALLA **newsletter** >

SOCIAL



PEM SRL

VERONA

Tel. +39 347 53 50 554

Cap. Soc. € 100.000,00 i.v.

P.IVA IT 038 585 302 35

R.E.A. N. 371215

Credits: **WE\GO**