

Cambusa - La ricetta dello Chef Waldemarro Leonetti: il caviale italiano (e non russo) per gli spaghetti e un Tataki di Ricciola



La proposta dello Chef Leonetti, due ricette per un pranzo di lusso a base di eccellente caviale italiano dove gli elementi creano un'armonia sequenziale nei contrasti di sapore

Per la **Guida Michelin** è "un caposaldo della ristorazione trevigiana, grazie ad una cucina di pesce, contaminata da ispirazioni contemporanee che rendono i piatti buoni, oltre che belli da vedere". Ha una storia poco meno che secolare il **ristorante Marcandole di Salgareda**, un piccolo paese a vocazione vitivinicola che produce vini di grande classe al confine fra la **provincia di Treviso** cui appartiene e quella di Venezia: Il lido di Jesolo è a un tiro di schioppo, meno di 25 chilometri. Il Marcandole si può definire un'insegna storica: la tradizione è quella di una **locanda nata nel 1931** lungo l'argine del Fiume Piave, già famosa negli anni '50 per la qualità e la freschezza dei propri prodotti, soprattutto nella frittura di pesce.

L'ex locanda oggi è **diventata un ristorante raffinato** ed accogliente guidato saldamente **dallo chef Waldemarro Leonetti**, una vita passata fra le montagne, fra i migliori ristoranti di Cortina e di Pieve di Cadore poi alla fine sceso a valle, o meglio quasi a mare, dove ha posto solide radici nel ristorante dei fratelli Roberta e Alessandro Rorato con una proposta di valore sempre attenta al mutamento delle stagioni e che si concentra nella **valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti**, esaltando i profumi e la freschezza degli ingredienti, con menù che declinano avvincenti e mai scontati piatti al gusto mare o di fiume – l'Adige scorre a poche centinaia di metri – in una equilibrata tensione fra innovazione e tradizione che non esclude proposte di intrigante contemporaneità. Nel menù dello chef Waldemarro Leonetti, **uno spazio particolare è riservato al Caviale**, di cui è grande appassionato e grande conoscitore. La scelta di **Leonetti ha sempre privilegiato rigorosamente quello italiano** – decisione tanto più apprezzabile e da elogiare di questi tempi in cui è un dovere umanitario e civile toccare gli interessi economici russi come mezzo per aprire la via di una trattativa che porti al termine dell'invasione in Ucraina. Da tempo infatti le aziende di Caviale italiane hanno raggiunto un livello qualitativo di eccellenza che ha permesso loro di conquistare larghe fasce di mercato internazionale. Fra queste Leonetti ha privilegiato per le sue qualità organolettiche **il caviale del Gruppo Giaveri l'azienda di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso)**, a pochi chilometri da Venezia, oggi **attestata internazionalmente come una delle prime al mondo per qualità e rigore produttivo**, una delle poche a poter vantare l'autorevole certificazione IFS FOOD higher level.

Giaveri, un caviale al femminile esportato in tutto il mondo

L'azienda oggi tutta al femminile dopo che il testimone è passato dal padre Rodolfo nelle mani di Jenny, Giada e Joys Giaveri continua ad allargare il suo mercato: il caviale Giaveri è esportato in Francia, USA, Canada, Sud Africa, Medio Oriente, Giappone, Thailandia, Korea e Australia.

San Bartolomeo di Breda vanta il primato di parco storioni più vario del mondo, vi vengono allevati storioni di dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile da sempre lavorato artigianalmente e confezionato seguendo fedelmente la tradizione. La **salatura segue il metodo russo malossol** (poco sale), la **selezione delle uova avviene a mano** con assoluto rigore e precisione. Il tutto in ambiente controllato e certificato: un processo meticoloso, che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo.

Per le sue ricette lo Chef Waldemarro Leonetti ha **scelto in particolare due varietà di caviale**. Per il Tataky di Ricciola il **Golden Starlet, una vera e propria rarità, caviale prezioso dalle uova color oro**, che garantisce un'esperienza di sapore unica. Amato dagli chef, conferisce un tocco originale a ogni preparazione con il suo gusto ricco e la morbida consistenza. La texture è vellutata, con un carattere inconfondibile, armonioso con raffinati sentori marini. Si ottiene dallo storione Sterleto, un piccolo pesce albino, bianco e sofisticato. Servono almeno 8 anni per ottenere il prezioso caviale dorato. Questi storioni di piccola taglia, superano eccezionalmente i 20 kg. e preferiscono le acque profonde.

Per gli spaghetti la scelta è caduta sul **Giaveri Siberian Classic una tipologia di caviale dalle note gustative di iodato, delicato e consistente**.

apprezzato dai migliori conoscitori perché paragonabile al celebre Osietra per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. E per iniziare ci si può concedere **il re dei re, il preziosissimo Beluga dal colore grigio perlato**, che si ricava dalla specie Huso huso, delicato, burroso da degustare in tutta la sua purezza. Lo storione beluga può raggiungere i nove metri di lunghezza per una tonnellata e mezzo di peso ed è l'unico storione che si nutra prevalentemente di pesce. Il suo costo proibitivo? Non è solo legato alla sua rarità ma anche al fatto che questo **pesce**

raggiunge la maturità femminile fra i venti e i trenta anni. Nel 2005 Gli United States Fish and Wildlife Service hanno proibito l'importazione di caviale Beluga dal Mar Caspio e dal Mar Nero, per ridurre il pericolo di estinzione, ma fortunatamente abbiamo eccellenti allevamenti in Italia.

E dunque dopo tanto parlare di caviale se non si può raggiungere facilmente Salgareda per concedersi un pranzo a tutto lusso di caviale italiano, non resta che mettersi all'opera in cucina seguendo le ricette proposte dallo chef Waldemarro Leonetti e concedersi attimi di felicità gastronomica.

"La filosofia di queste due ricette – precisa lo Chef – è la stessa che cerchiamo di applicare su tutti i nostri piatti. Vogliamo che **tutti gli elementi siano distinguibili al palato creando un'armonia sequenziale** che molto spesso troviamo anche nei contrasti di sapore. Nulla sul piatto deve essere messo a caso o per semplice gusto estetico".

La ricetta del Tataky di ricciola, panna acida, cacao e Golden

Sterlet

Ingredienti:

- Filetto di ricciola 100 gr marinato per 10 minuti in 300 gr di zucchero e 150 gr di sale
- panna 100 ml
- yogurt bianco magro 30 ml
- lime succo e buccia grattugiata
- cacao 10 gr
- burro morbido 25 gr
- albume 60 gr
- Farina 17 gr
- zucchero a velo 30 gr
- caviale Giaveri Golden sterlet

Procedimento

Si inizia creando una miscela di zucchero semolato e sale con il quale coprire completamente il filetto di ricciola per 10 min. Dopodiché verrà sciacquato e asciugato molto bene. Questa operazione consentirà a dare un'ottima texture al pesce.

Per la panna acida montare 100 ml di panna fresca e fredda aggiungendo a filo lo yogurt magro, il succo e la buccia delle lime fini ad ottenere una consistenza cremosa. Salare.

Per preparare le cialde croccanti al cacao amalgamare tutti insieme gli ingredienti (cacao amaro, burro morbido, albume, zucchero a velo e Farina). Così facendo si formerà una pasta omogenea che andrà stesa, molto sottile, su un sopra in silicone ed infornato per 15 minuti a 155 gradi.

A questo punto non resta che impiattare completando con il Caviale Giaveri Golden Sterlet

La ricetta dello spaghetti raffreddato con crudo di pesce e caviale

Giaveri Siberian Classic

Ingredienti:

- acqua di vongole veraci
- buccia di lime
- tonno rosso
- scampi
- gambero rosso
- capasanta
- ricciola
- seppia
- "capellini" del pastificio Mancini
- caviar Giaveri Siberian Classic
- concassè di pomodoro camone e zucchine

Procedimento

Per prima cosa abbattere per almeno 36 ore il nostro pesce che verrà poi consumato crudo.

Trascorso il tempo necessario effettuare delle battute grossolane condite con olio EVO sale pepe e qualche buccia di lime.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 3 minuti. Scolare la pasta e mettere in una placchetta con l'acqua di cottura delle vongole veraci ben fredda. Amalgamare velocemente aiutandosi, per qualche minuto, con un abbattitore di temperatura per far sì che la temperatura della pasta si abbassi velocemente per non far passare la cottura ideale.

Ora si possono aggiungere le battute di pesce, le concasse di pomodoro camone e zucchine. Impiattare a nido lo spaghetti e finire con una julienne di seppia un filo di olio EVO e il Caviale Siberian Classic.

by First&Food Giuliano De Risi

<https://www.firstonline.info/la-ricetta-dello-chef-waldemarro-leonetti-il-caviale-italiano-e-non-russo-per-gli-spaghetti-e-un-tataki-di-ricciola/>

http://www.italiavela.it/articolo.asp?idarticolo=cambusa-la-ricetta-dello-chef-waldemarro-leonetti-il-caviale-italiano-non-russo-per-gli-spaghetti-un-tataki-di-ricciola_36932