



- + Ceraudo, in Calabria la lezione di Romito
- + Cedroni, il talento non solo nel "susci"
- + Richard Toix, così trionfa l'hamburger alla francese
- + La nouvelle vague di Baronetto & C.
- + Ribaldone, l'emozione di un colombaccio

# Moroz, non trascura l'oca. La nuova cucina polacca



Lo chef Artur Moroz

**ZABLOKOWANE TĘTNICE?**  
 clinlife.pl/Zablokowane\_tętnice  
 Poszukiwani uczestnicy z chorobami ukł. krążenia do badania naukowego.

Consiglia 9 Tweet 1 g+1 0

ROCCO MOLITERNI

11/09/2014

«Cerco di sfatare il luogo comune di una cucina polacca fatta di patate, cavolo e cetriolo», dice Artur Moroz, il quarantenne chef del ristorante Bulaj di Sopot (località balneare a pochi chilometri da Danzica) tra i punti di riferimento della nuova ristorazione in Polonia. «Da un lato valorizzo i prodotti della nostra tradizione, dall'oca alla barbabietola, ma dall'altro mi piace sperimentare usando ciò che mi interessa, ad esempio la mozzarella di bufala». Così nel suo ristorante propone un'insalata di mozzarella, avocado, gamberi di fiume e caviale di salmone. Io non ho mai mangiato al Bulaj ma ho avuto la fortuna di partecipare a un workshop con Moroz, alcuni mesi fa, e di essere ospite, domenica scorsa, nella sua casa di campagna in Casciubia. «Qui preparo - spiega - le cose da conservare, e ho anche un piccolo orto». Ci ha proposto cetrioli in salamoia e anguille in gelatina. «Le anguille del Baltico sono rare e hanno un gusto delicato. La gelatina si forma con il loro stesso grasso».

Assaggiarle è stata un'emozione. Il clou è stata l'oca. «La cuocio ripiena con le mele selvatiche della Pomerania, oppure ne passo il petto in padella con le prugne». Entrambe si sono rivelate incantevoli, così come gli involtini di cavolo con la carne di manzo, i gamberetti di fiume con i funghi chiodini e le guance di merluzzo stufate. Senza dimenticare l'oca affumicata, le ciliegie sotto spirito e una squisita marmellata di pomodori verdi. «Ne coltivo quattro tipi, quest'anno non sono maturati, così li uso per le marmellate». Dopo un simile pomeriggio ho capito la verità del proverbio polacco «Ospite in casa, Dio in casa».

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI

E-mail

Password

ABBONATI ACCEDI

+ Recupera password

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

27/11/2013  
Piemonte, il ritorno della "cucina povera"

10/10/2013  
La jota carsolina e le classiche palacinke

14/01/2014  
Carinzia, dove tradizione è sapore

06/05/2013  
Anatra, oca e il resto del pollaio, il lusso di godersi un cosciotto

22/05/2013  
Chi ha paura dell'invasi

20/11/2014  
ESL Soggiorni linguistici. Vuoi studiare una lingua? Viaggia per il mondo con ESL!

Annunci PPN

**Rasoio Philips**  
Regalato per Natale. Online Risparmi!  
clicca qui!

**CERCHI CASA?**  
Monolocali, Appartamenti e Villette. Trova casa su Casa.it!  
www.casa.it

**Viaggi spesso?**  
Trova i tuoi voli low cost  
clicca qui!

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

20/11/2014  
Dove osano le dentiere  
MASSIMO GRAMELLINI

LA STAMPA SHOP

10. Baccalà

09. Pani Salati E Dolci

08. Piatti Al Forno

SHOP

LE SCHEDE

Nome

Indirizzo

Provincia

Ricerca Cancell



Mappe " alt="">



Il tuo magico alleato per dolci buoni e belli.

