

Artur Moroz e Rafal Kopicki

Due anime, una sola passione: la cucina

Classica e delicata la cucina di Artur Moroz, creativa e radicale quella di Rafal Kopicki; i due cuochi originari della Casciuba, in Polonia, hanno però in comune una grande passione per i prodotti del territorio

di *Lucia Siliprandi*

In Casciuba, la regione settentrionale della Polonia attorniata da laghi e foreste, due chef, **Artur Moroz** e **Rafal Kopicki** rivisitano le ricette della cucina tradizionale. Due esperienze diverse ma accomunate dalla ricerca di prodotti del territorio, materie prime di qualità e ingredienti sempre freschissimi. Il tocco creativo? Classico in Artur, più radicale in Rafal.

Artur Moroz

Moroz (patron del ristorante Bulaj di Sopot sul Mar Baltico) mi riceve nella

sua tenuta in mezzo ai boschi a Strzecz. Chiacchieriamo della cucina della Pomerania, mentre sgranocchiamo cetrioli in salamoia con finocchio selvatico, alloro, foglie di amarena e di quercia per renderli più croccanti.

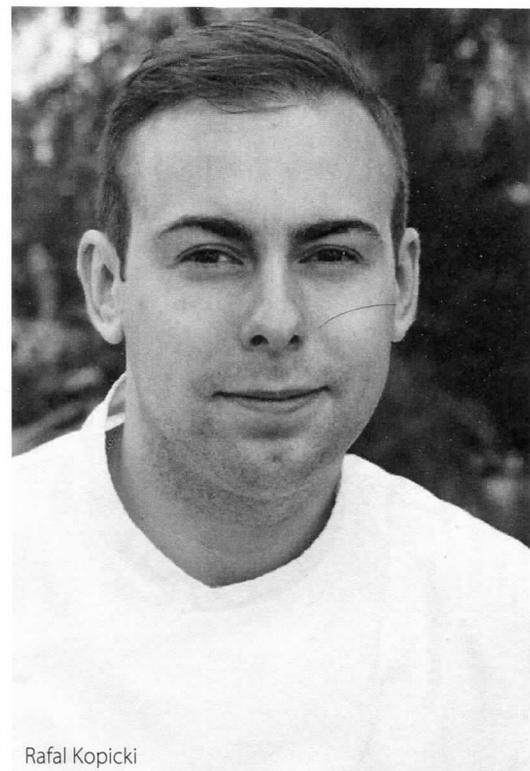
Assaggio l'anguilla (oggi molto quotata e sempre più costosa) in galantina "conservata" con carote, cipolle e radice di prezzemolo. È squisita e ha un sapore delicato. Divoro altre delizie: gamberetti sgusciati di fiume con finferli, guance di luccio perca con porcini, involtini di cavolo con carne di vitello eiglio.

Poi Artur si mette ai fornelli per cucinare l'oca, uno dei piatti tipici della regione. «Dell'oca - conclude lo chef - come per il maiale, non si butta via nulla; tra gli animali da cortile è quello che più mi ricorda la selvaggina».

Quindi l'oca si può cucinare al forno: massaggiata col sale, riempita al suo interno di meline della Pomerania (ottime), messa nella gesiarka (casseruola) con carote e radice di prezzemolo e cotta (un'ora di cottura per ogni kg); in padella: il petto d'oca è scottato con il suo grasso, poi si aggiungono le prugne sminuzzate e l'aronia, una bacca siberiana dal gusto acidulo; cruda: tritata e poi conservata nel suo grasso, e infine affumicata.

Rafal Kopicki

Live cooking nel giardino dell'antica residenza Koscieszy a Przyjazn, dove il giovane e promettente chef Rafal Kopicki si esibisce

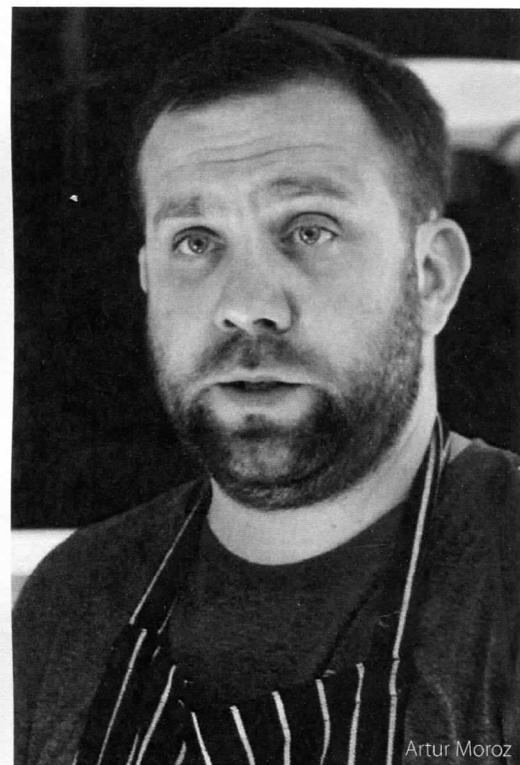


Rafal Kopicki

nel taglio e nella cottura della selvaggina. Il suo merito? Saper mescolare le materie prime della Casciuba con l'eleganza della nouvelle cuisine.

I suoi piatti? Coregone da gustare con pane nero spalmato di strutto (qui lavorato con maggiorana e mela secca) e accompagnato magari da marmellata di pomodori verdi; roast beef affumicato su terra edule (noci, nocciole, pinoli e miele) servito con liquore alla fragola e scalogno, e i deliziosi quanto originali lecca-lecca fatti con pasta brisé e fagiano.

Da provare assolutamente il timo di vitello con una speciale salsa ai frutti di bosco, l'alce con porro saltato servita con spuma di funghi e salsa di aghi di pino e il cinghiale in salsa di uva spina con fili di porro fritto e grano. Il dolce? Una deliziosa meringa con mirtilli ubriachi, zucchero filato, latte e amaranto. ☺ cod 36310



Artur Moroz