



TALENTO, GRINTA  
E UN'INDOVINATA  
CUCINA DI PROSSIMITÀ

di Francesca Tagliabue,  
foto di Michele Tabozzi

# Federico Beretta

## Feel Como

*carattere e tanta energia*

*L'identità spiccata e la forte creatività hanno portato lo chef Federico Beretta a entrare subito in guide autorevoli come il Gambero Rosso, Identità Golose ed Espresso per approdare nel 2016 nell'associazione Chic (Charming Italian Chef) e poi nel 2018 entrare nei Jre, "un'associazione che offre la possibilità di avvicinare l'alta cucina alle persone", commenta.*

## il ristorante

Uno spazio raccolto in un palazzo del '500, suggestivo ed elegante nel décor e nella mise-en-place opera della moglie Elisa Forlanelli, architetto, oggi sommelier e anima della sala. Il locale - il cui nome nasce dalle iniziali della coppia - si trova vicino al Duomo di Como; la cucina, che affaccia su un vicolo pedonale e affascina attraverso una grande vetrina, serve 6 tavoli.



STEFANO BORGHESI



RAVIOLI DI LINGUA DI MANZO  
IN BRODO DI MELA E RAFANO

*pag. 26*

**D** ai suoi menu fanno capolino delizie come piante ed erbe spontanee, selvaggina, pesce rigorosamente di lago e grana d'alpe, al pari di tantissimi altri, golosi ingredienti delle aree lariana e alpina come il burro di malga, le uova di montagna delle super ruspanti "galline della Selva" trentine, la dolcissima cipolla bionda di Cureggio, il Bitto. Federico Beretta, da sempre affascinato dalla naturalezza e dalla genuinità dei prodotti di monti, prati, boschi, laghi e torrenti, qui li fa suoi. Attinge da saperi e sapori popolari che abilmente reinterpreta con tecniche d'avanguardia e abbinamenti originali, celebrando così il territorio adottivo. Milanese di origine, un interesse per la cucina nato molto presto e inseguito con genuino slancio attraverso esperienze importanti, Federico

nel 2014 arriva con la moglie a Como per lasciarsi alle spalle la confusione della metropoli meneghina. "Aprire il mio ristorante ha portato allo zenit la mia passione per l'arte culinaria. Creare le mie ricette, sperimentare, il poter raccontare a modo mio le materie prime e creare piatti come il risotto al fieno, i ravioli che ho preparato in questa occasione, il capriolo al jus di mirtilli, il lucioperca con i popcorn di cotenna, mi rende felice". Ma venendo da Milano, come ha scovato queste chicche? "Per 4 anni abbiamo girato tantissimo per scoprire i migliori prodotti di questo splendido territorio" spiega Federico. "Anche la nostra cantina, curata da mia moglie Elisa, vuole valorizzare le produzioni alpine". In una carta ben pensata e originale, che spazia dalla Val d'Aosta al Friuli Venezia Giulia.

*sale&pepe 25*



## RAVIOLI DI LINGUA DI MANZO IN BRODO DI MELA E RAFANO

PER 4 PERSONE

**6 tuorli a pasta gialla - 250 g di farina - 250 g di lingua di manzo - 2 mele a buccia rossa - 1 radice di rafano - 1 carota - 1 cipolla - 1 costa di sedano - ossi di manzo - 1 mazzetto di bietole - 50 g di burro - 50 g di grana padano Dop grattugiato - sale**

Lessate la lingua in un sacchetto da sottovuoto in acqua e sale per 1 ora (in alternativa, cuocetela come fa lo chef, in forno a 65° con burro, sale, pepe, timo per 6-7 ore). Lavate bene, strofinandole, le mele; sbucciatele con il pelapatate, tenete da parte la polpa e distribuite le bucce sulla placca foderata di carta forno. Fate essiccare le bucce in forno a 60-65° per un'ora, poi tritatele finemente.

**Fate il brodo:** pulite gli ortaggi (sedano, carota e cipolla) e tagliateli a pezzettoni insieme alla polpa delle mele tenuta da parte. Sbucciate il rafano con il pelapatate e grattugiatene quanto serve a riempire 1 tazzina da caffè.

**Versate gli ortaggi e la polpa delle mele** in una pentola colma di acqua fredda, unite il rafano grattugiato e gli ossi. Portate il tutto dolcemente a bollire e cuocete per 3-4 ore; filtrate.

**Intanto, preparate l'impasto per i ravioli:** sul piano di lavoro formate una fontana con la farina setacciata e versate al centro i tuorli e 1 pizzico di sale; impastate con le mani e proseguite fino a ottenere un composto omogeneo, liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigorifero a riposare per 1 ora.

**Fate il ripieno:** prendete la lingua cotta in precedenza, spellatela e passatela al tritacarne (oppure sminuzzatela a coltello); amalgamate al trito il grana e, se vi piace, qualche erba aromatica, come del timo fresco.

**Saltate le bietole** in una larga padella con il burro, facendole appassire per 2 minuti. Riprendete la pasta fresca dal frigo, eliminate la pellicola e tirate la sfoglia nell'apposita

*quinto quarto  
super chic*

Se cuocete una lingua intera, servite quanto rimasto a fettine con salsa verde o maionese alle erbe. Elegante anche a julienne in insalata con mele rosse, chicchi di melagrana, aneto ed extravergine.



macchinetta, fino a ottenere una sfoglia rettangolare di 2-3 mm di spessore. Con un coppapasta ad anello da 6-8 cm di diametro ritagliate tanti dischi.

**Completate i ravioli:** formate tante palline piccole di ripieno, disponetele una a una al centro dei dischi di pasta, spennellate i bordi con poca acqua e chiudete i ravioli, prima a metà poi ad anello. Cuoceteli per 2 minuti nel brodo filtrato di mela e rafano, bollente, e trasferiteli con la schiumarola nella padella con le bietole per farli insaporire. Distribuite i ravioli nei piatti fondi con le bietole; copriteli di brodo bollente e spolverizdateli con la polvere di buccia di mela essiccata.

**Completate i ravioli con,** se vi piace, perle di tartufo e germogli di mela essiccati.