

Andrea Aprea

di **Paolo Galliani**

L'oliocottura che nobilita il pesce

Lo chef bistellato dal suo ristorante nel Museo della Fondazione Luigi Rovati racconta un Natale tra tradizione e innovazione. Un antipasto gustoso a base di baccalà

Colpiscono la sua gestualità contenuta, la parlata regolare che non contempla il ritmo sincopato e l'idiosincrasia per gli aggettivi troppo enfatici e noiosamente autoreferenziali. Perché Andrea Aprea è così: un napoletano innamorato della città dove è nato e cresciuto ma con un approccio alla vita molto anglosassone, impronta mentale ereditata da una world-city come Londra dove aveva appreso i segreti per essere un cuoco di valore e affinato la capacità di vivere in mille posti diversi senza mai sentirsi un estraneo. Insomma, un pragmatico, «felice – ripete – di stare dalla parte di chi le cose le fa e non le vede fare».

Adesso anche più di prima. Perché firmare un ristorante 2 stelle Michelin al terzo piano del Museo d'Arte Etrusca e Contemporanea della Fondazione Luigi Rovati che è uno dei posti più incantevoli nella mappa culturale di Milano deve pur volere dire qualcosa.

E lo intuisci quando accetta di concedersi una pausa davanti a un buon caffè con un invidiabile affaccio sulla corte-giardino che incornicia il suo Bistrot, al piano terra di corso Venezia 52, paradigma dei nuovi locali 'all day' elegantemente friendly. La scusa sottintesa: fantasticare sul suo Natale quando portava ancora i pantaloncini corti.

Ovvero, la cena del 24 sera con tutto il parentado a base di spaghetti alle vongole, insalata di rinforzo, baccalà fritto, struffoli e poi i regali che arrivavano il giorno dell'Epifania, occasione, per lui, bambino, d'incrementare la collezione di puffi e masters. La scusa ufficiale: scoprire la sua visione della più amata festa dell'anno. Non che sia un segreto. Tutt'altro. La comunicazione è una risorsa imprescindibile anche per uno chef ispirato e dall'eccellente guizzo imprenditoriale.

E allora, via con i dettagli di quello che sarà il menù della Vigilia (il 25, unico giorno di chiusura, Andrea sarà a Firenze con la moglie Mara e i figli Vittoria e Jacopo) nelle due location che compongono il mondo-Aprea.

Al ristorante étoilé, sicuramente l'insalata di baccalà di rinforzo, i tortellini in brodo di scampi e l'astice con tuberi e tartufo, con chiusa trionfale: il Rococò 2.0 che si rifà a un mitico dolce-biscotto partenopeo, giusto per sentirsi dire, ancora una volta, quello che gli ripetono gli ospiti più entusiasti: «Lei mi ha fatto visitare Napoli senza esserci stato». Mentre al Bistrot, a prendersi il podio sarà il risotto a base di pesce. Già, il risotto.

È diventato un piatto-cult per questo cuoco da palcoscenico che ha ormai completato il suo processo di assimilazione meneghina senza rinnegare nulla delle proprie origini. E infatti è il piatto che scomoda volendo regalare ai milanesi un consiglio in chiave natalizia ma in versione domestica: Carnaroli mantecato al Grana Padano per celebrare la tradizione, adagiato sopra una chicca partenopea come la Genovese di manzo. Andrea sorride sicuro di sé (ci mancherebbe). E si congeda con un sornione «Happy Christmas».



MEMORIA E CONTEMPORANEITÀ

Sopra lo chef Andrea Aprea nella cucina del suo ristorante di Milano



BACCALÀ IN OLIOCOTTURA

Ingredienti

(per 4 persone)
Filetti di Baccalà: 400 gr
Broccolo Pomello: 300 gr
Cavolfiore: 300 gr
Patata: 150 gr
Peperone rosso: 150 gr
Carote: 150 gr
Olive Verdi: 50 gr
Cipolla rossa: 1 pz
Filetti d'acciuga sotto olio: 4 pz
Capperi sotto aceto: 20 gr
Prezzemolo: 30 gr
Aceto bianco di volpaia: 800 ml
Olio di semi di girasole: 200 ml
Olio extravergine di oliva: 200 ml

Acqua acidula per cottura vegetali

Aceto bianco di volpaia: 400 gr
Acqua: 400 gr
Alloro: 1 foglia

Preparazione

Per prima cosa bisogna cuocere le verdure in acqua acidula singolarmente per tipologia, scolarle in una placchetta, condirle con olio extravergine, aceto e prezzemolo. In una pentola dal diametro di 20 centimetri e alta 10 centimetri, portare l'olio alla temperatura di 80 gradi, immergere il baccalà e cuocere a temperatura costante per 10 minuti. Una volta fatta questa semplice operazione, basterà scolare e asciugare con carta assorbente.

Impiattamento

Disporre il baccalà al centro del piatto, successivamente le verdure tutto intorno. A seguire, guarnire con i filetti di acciuga e il prezzemolo. Servire in tavola.

L'IDENTIKIT

Originario di Napoli, classe 1977, Andrea Aprea è considerato un punto di riferimento nell'alta cucina contemporanea. Un perfetto equilibrio di tradizione e innovazione, maturata lavorando in Italia e all'estero. La prima Stella Michelin è arrivata nel 2012, la seconda nel 2017.