



Milano, Mercoledì
Lombardia
in Europa

INACQUA D'ITALIA - A TAVOLA - ENOGASTRONOMIA - PRODOTTI TIPICI

Sapori

A TAVOLA ■ Dalla Lombardia al Mar Rosso per produrre ortaggi e frutta biologica

Nei ristoranti vengono servite delizie mediterranee dal tocco "fusion"

Jac! Dall'orto alla tavola il piacere di mangiare sano in un'isola del Mar Rosso. Ernesto's farm è l'azienda agricola di Dama Coral Bay che produce ortaggi e frutta biologici, coltiva funghi in serra e alleva ovini. E Gus Moustakas, executive chef del "fine dining", ovvero la ristorazione a cinque stelle all'interno della struttura, conosce bene l'intera isola. Originario della California, approda al Coral Bay su invito del patron della "maison", Ernesto Presato-

ni, imprenditore lombardo da sempre appassionato di cibo biologico. È amore a prima vista e la filosofia di vita che condividono dà risultati sorprendenti. Le condizioni estreme non rappresentano un ostacolo (il 90 per cento del terreno è coperto dal deserto), e i quasi 40 mila metri quadrati di suolo arido e salino sono trasformati in terreno fertile. La proprietà affronta un investimento considerevole: la terra viene portata dal Nilo, dove il "torrente" è

sacro per la sua fertilità. Gus segue il processo di semina, dà consigli allo staff che si dedica alla cura dei campi, basta la consistenza, osserva i primi frutti e cerca di associarli con gli usi di utilizzo dei prodotti, nell'eventuale presenza. La cagna, rucola, fagiolini, carciofi, broccoli, peperoncino sono coltivati in piccoli volumi, ma bastano per i ristoranti e la corte. Le dimensioni half-azienda e concentrano i sapori. Le carote sono dolci, le fragole rosse e pecore, i

carciofi succosi, e i pomodori spaziano energia.

Al Piacir, ad esempio, la porta dei ristoranti "stellati" all'interno della struttura, la cucina è mediterranea con un tocco bio assoluto. Come per il delizioso stufato di verdure (le verdure sono prima grigliate e poi fritte con formaggio di capra e pesto di pomodori), e per i ravioli fatti in casa, con funghi di coltivazione biologica e spinaci freschi in salsa di limone e peperone rosso, esalta i palati più raffinati.



pesto aromatizza le ravioli (qui il basilico è usato anche per profumare gli spinaci), mentre il salmone fresco alla griglia, servito con porri di zucca, pesto al coriandolo, salsa di limone e peperone rosso, esalta i palati più raffinati.