Marco Acquaroli e i piatti giusti da mettere in Dispensa

Lo chef festeggia un anno nell'indirizzo frascicentino. La sua cucina è giovane, suggestiva, dal mondo e stirpe territoriali

09 FEB 2018

Marco Acquaroli presenta la sua delizioso ricetta da un anno di gioventù di Palazzolo di stud alla Dispensa Pane e Vini di Ascoli (Bs)

Vittoria Moretti redesa aprire un'enoteca, **Daniele Mendia**, allora 23enne giovane diplomato cuoco, vagonza lavorare un bar ristorante. Il fermo socio era ed il Victoria Food, grande chef e bella personcia. I tre entrano in consortium, aspettatore e competitore, e il 21 aprile 2018 – sono quasi 10 anni, dunque – crescono in società la Dispensa Pane e Vini, lungo gradesco a Torbiato di Adro (Bs) che la fonda mettono insieme tutte quanti le aspettative! La fa la stessa: un po' enoteca di qualità e vino-bar, un po' bottega del buono, più bistrot e infine - per ora, separato a parte – ristorante gastronomico.

Acquaroli con **Daniele Mendia**

Oggi la compagnia assistente è ancora rimasta la stesso (anche se la cucina di **Mendia** contabor grazie a un mentore), il cambio invece la guida della cucina, a lungo forte dell'esperienza e del tocco magico di **Fusari**, primo che questi sceglieva quell'inventivo milanese Al Pont de Ferr che è 6 chiusa proprio recentemente, appare prima di Natale. Così al fornelli è finito **Marco Acquaroli**, già finalista italiano alla selezione europea del Bocuse d'Or 2016 (oggi Acquaroli per risalire al Bocuse). Ché il 6 gennaio 2017, quasi un anno, quando questa classe 1985 è salita sulla roida di comando, con **Ivan Borsetti** sua sous e una brigata formata da 7 altri elementi, perché i capert sono cardi e l'offerta ristorativa complessa. Per lo chef è stata una consacrazione: un po' perché è del posto – è nato nella vicina Palazzolo – e un po' perché per lui si è trattata di un ritorno.

Fermentazioni e... *Dispensa*

Figlio "quasi" d'arte (il padre **Giuseppe** è barman), **Marco** così si cimenta anche nella pasticceria, che è in effetti di gran livello, avevo già lavorato alla Dispensa dal 2008 al 2011, con lo stesso **Fusari** che l'aveva in brigata fin dai tempi de Il Volto e poi, prima ancora aveva frequentato altri indirizzi golosi della zona, come Il Mirarenari Hotel e Il Capriccio per poi lanciarsi fino al 2017 in avventure estere al *Fleur Bistrot* di Clemence a Bruxelles e Bivalk, altre a una stage al Geranium, a Copenhagen, dove ha imparato l'arte della fermentazione: «Mi piacciono le acidità, conservimo di articolare i piatti di complessità gustative».

Appetizer. *Patata nera, yogurt, uovo di aringa*

Barbabietola, sorbaggio, alle erbe dune dell'orto con succo di patate, terra di bucca di pietra, kaphandour, radici...

Ho di che divertirsi, **Acquaroli**, dato che la *Dispensa* vanta un orto di proprietà a Rodengo Saiano, di 2.500 metri quadrati. I signori **Parzanini** che la curano LA manco, precisano alla *Dispensa* offrirono insomma alle chef materia prima per disporrmi con mondo vegetale, ad assaggio in piatti come *Il mastro orto*, composizione di verdure (al vapore, fermentate, essiccate, crudo e marinate...) con acero di fragole e olio di camelina.

Acquaroli al burro

Il risotto orto

Ricetta di burro di malga, maialino, pesce di lago e gel di dashi

Non l'assaggio più riuscito (centrato quotidianamente in base a cosa offre quel giorno la natura, nel nostro caso mancavano un po' gli ortaggi giusti), la cottura di vapore non giusta poi a mantenere la necessaria croccantezza di un pranzo per il resto di favola. Nell'ordine, ci sono piaciuti molto le chips di barbabietola, la *Pizza soffiata, alloro e yuzu di Yagotta* e il *Ricotto al burro di malga, maialino, pesce di lago e gel di dashi* (ottenuto da un katsuobushi degli stessi pesci di lago, coregone, agone...).

Rombo alla barbecue, brassicacartilagine, cavoletti, salsa di carota bianca fermentata e aceto di vaniglia di pressemondo

Ottima poi il *Rombo al barbecue, la sua cartilagine* (tornatissa), cavoletti, salsa di carota bianca fermentata e purea di radice di prezzemolo, vuna sorta di beurre blanc tutto vegetale e molto interessante.

Aragosta, arrabbiata, cavolo rosso e verde, frittelle di crescia d'amaranto

Granpiatoa - per tecnica, cottura, aroma – al piatto del viaggio, *Aragosta, arrabbiata, cavolo rosso e verde* (ala fermentato che ricci), *frittelle di crescia d'amaranto* rossa e scadente, con la carne di giusto rosa, succosa, una vitrisel mirabile di alici salinari perfettamente fusi in un insieme delizioso (preclusione necessaria: l'arrabbiata come l'amatriciana, solo a base di aldicocchi e non di pinanti).

Sardina

Proprio questi assaggi ci dicono chiaramente che **Acquaroli** ha talento cristallino. E' stesso a un ortarlom sottosti quattro, duecuoci per dare ancora più spirit, per dire, a un suo potenziale signature dish, *Sardina*, le resta un agone dell'isso che viene prima cotto nel burro, poi grigliato, infine marinato come l'esse un orgiione. Tre stili in un piatto, che resta bizarro però tantum fattasse ar marna e comme un poco esausta e con un eccesso di capolita. Ma la proposta, dopo una messa a punto, ci arriverà bene, l'idea c'è ed è pure fascinosa.

Mirto, barbabietola, mia verza, fruttosu marinfiolta di barbabietola, gelato di radici di prezzemolo, rimoulatina, meringa, e cenillo...

Tortaud'mele buccinose alla vaniglia con mele cotte e aperte, foglie di anetina, il zucchero di sottaglio

L'ultima annotazione sul menu: breve e intelligente, senza la classica distinzione in antipasti, primi e secondi, perché ogni portata (a 20 euro, i dieceri a 10 b'adatta a ogni ruola. Poi tre percorsi degustazione a 50, 65 e 80 euro, con la possibilità di ulteriormi abbinamenti interessanti, pescando da etichette bio, biodgile fraaziazzarine appure da un vino di vini, birre e succhi di frutta.

Dispensa Pane e Vini
via Principe Umberto 23, frazione Torbiato, Adro (Bs)
tel. +39 030 7450757
dispensa@andreaofficina.com
Aperti tutti i giorni tranne il lunedì.
Il ristorante gastronomico è chiuso anche la domenica a cena.

a cura di
Carlo Passera
classe 1974, giornalista professionista dal 1999, vola un po' dappertutto, ma ha il cuore (e la casa) a Milano. Ha scritto sul tornacchiere e tv (da). Era buonalmente ingozzato ed è sempre contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Coordinatore della redazione di Identità golose.