



SOPRA, MILLEFOGLIE DI IVAN CARRE, SALAMONE MARINATO, ERBA CIPOLLA, NAÏ E CREMA AOCULA. SOTTO, POLENTA BIANCA IN FORMA CON LARDO D'ANVAD E SOTTOBOSCO



COOKING

FUSION OF ANGELS

Ivan e Masa accostano due scuole culinarie finora ritenute distanti. Creando sofisticate ricette "bite-size": un pasto completo in versione cocktail

Due chef, un'unica griffe. "Paradise" è rinomata soprattutto per i cocktail parties. Uno, Ivan Pinter, è di origine bolognese; l'altro, Masa, giapponese. Fondendo i due talenti e le rispettive tradizioni culinarie, hanno ideato una cucina creativa e raffinatissima, definita "fusion". Da più di dieci anni hanno aperto a Milano un servizio di catering, chiamato "Les Officiers des Anges" (tel. 02-633734), possiedono un "atelier", dove ideano le ricette, ma di solito preparano le loro creazioni in situ. Basta quel nome - come ben sanno la buona società e il patricio modaiolo della metropoli lombarda - a garantire il successo di presentazioni, vernissage, ricevimenti e cene, anche private. Dove i presenzialisti accorrono per curiosare tra le variazioni ai menu di petit déjeuner o pranzo. «Ma la nostra popolarità», afferma Pinter, «è solo frutto di un passaparola: non ci siamo mai fatti pubblicità. Abbiamo invece puntato su qualità e varietà dei menu, che rineviamo di continuo. Per i cocktail siamo stati i primi a presentare quel tipo di gastronomia che gli americani definiscono "bite-size-food", un pranzo quasi completo sotto forma di stuzzichini». Orizzonti in porzioni minuscole,

tipo "misi". L'assortimento anche in questo caso è vario: «Non devono mancare uova, salumi, formaggio, pesce o carne, e soprattutto verdure e frutta», dichiara Ivan, rigoroso nel selezionare ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche. Tra le ricette più richieste, c'è quella che Pinter definisce «un condensato di italianità: boccone di mozzarella di bufala campana con punca di fave bianche pugliesi, una lacrima di olio extravergine umbro, timo fresco e pepe nero». Oppure un bocconcino di pollo marinato al succo di zenzero fresco e glassato, con prugna mandorlata, il tutto racchiuso in una fettina di lardon croccante. Oggi, tra gli altri "bite-size", presentano le monoporzioni in cocottine di porcellana bianca o in coppe Martini. Come gli "gnocchetti Ivan-Masa": ricetta top secret. Fra le "new entry" c'è poi il couscous al succo di pomodoro profumato con baccello di vaniglia e liquirizia. Un must adatto a un evento "open day". Spuma di yogurt addolcita con miele o con sciroppo d'acero e chicchi di melograno. Per i più sofisticati, i due chef propongono un piatto "salt-sweet", pun di hummus e zucchini al coriandolo secco con crema acidula e caviale iraniano. Per dessert, Bavarese di tè caramellata in tazza; e per i "chocolat addicts", fondente (o marquise) di cioccolato amaro profumato alla noce mescata, con granella di noci caramellate e peperoncino. Ma Ivan e Masa hanno in serbo un'altra sorpresa: a metà mese aprono il "Café Révo", in via della Spiga, dove "espongono" all'assaggio le loro straordinarie opere d'arte di haute cuisine.

A.G.F.
Foto: Mattia Piazza

92

L'ONNO YOGURT

SPUMA DI YOGURT CON MANGIO



POMOCCHINI VERDI CON PICCOLA PASTA AL SUO PROFUMATO ALLA VANIGLIA IN BACCELLO



GNOCCHETTI IVAN E MASA



ZONE DI MOZZARELLA CON FINFERLI SALATI CON OLIO EXTRAVERGINE E MANGIADRANA FRESCA

