

Terra e cibo di Romagna Design, Giappone e sapori italiani al Kalumet di Milano Marittima

Il piatto viaggia su una tavola da surf

Gli originali menu dello chef giramondo Matteo Casadio

Maurizio Ranucci

MILANO MARITTIMA - Siamo nella cittadina di Milano Marittima, conosciuta come un punto di riferimento del divertimento. Ma ormai è anche un riferimento della cucina all'avanguardia. Parliamo dello chef Matteo Casadio del ristorante "Kalumet". Un cuoco con la passione del "Windsurf" e un'attrazione fatale per il mare. Un viaggiatore e amante del pesce. Tutte queste caratteristiche si possono trovare nei piatti che crea per i clienti del "Kalumet". E il design, la sua passione, si riflette nelle sue creazioni, che certo non mancano di fantasia.

Nella cucina realizzata da Casadio, le tecniche nuove aiutano ad esaltare al massimo i sapori ed i profumi delle materie prime. I suoi piatti sono un divertimento sia per gli occhi, che per il naso e il palato. Questa peculiarità è nata per aver frequentato e lavorato tre mesi in Giappone,



Matteo Casadio chef del ristorante Kalumet di Milano Marittima

insieme ad un amico nipponico conosciuto in Italia. Il ristorante si chiamava "Shizuki", ed era specializzato in cucina italiana. "Qui ho imparato molto -

sottolinea Matteo Casadio - la valorizzazione del pesce, il dettaglio, il confezionamento. Non solo la qualità, ma anche la bellezza della presentazione del

piatto". Il suo lavoro inizia con la scelta del pesce, la pulitura e la conservazione per mantenere intatti i sapori ed i profumi fino al piatto. I menu possono varia-

re a seconda del pescato del giorno. Lo chef valorizza al massimo i sapori e gli ingredienti usati per ogni sua creazione non sono più di tre. Code di scampi crudi con mele granny smith; carpaccio di cefalo caffè e capperi; seppie di piselli update (un piatto utilizzato da "Ferran Adria"); sogliola nostrana (Cesenatico).

Per un menu di pesce si possono spendere sui 80 euro, escluse le bevande. Interessanti anche i primi: una parte di questi viene preparata direttamente dalla cucina del ristorante,

mentre un discreto uso è fatto della pasta del mulino toscano "Giuseppe cocco". E' così che vengono realizzati i maccheroncini alle canocchie, chitarra all'astice; caserecce con mazzancolle e asparagi. Oltre al Basket di crostacei e verdure al vapore e scampi (Cesenatico) sui sassi

ardenti. Il ristorante Kalumet si trova sul molo di Milano Marittima, ricavato all'interno di un vecchio capanno di pescatori. Da metà maggio è aperto tutti i giorni e al sabato e domenica anche a mezzogiorno. La carta dei vini vanta circa 200 etichette con una buona selezione di

bollicine e champagne. E' presenta anche una carta delle acque. Come è scritto nel sito del locale, "la cucina del Kalumet è il connubio tra ricerca e tradizione; proviamo tecniche e gusti nuovi, a volte ci lasciamo tra-

sportare dalla fantasia, giochiamo sulla presentazione, ma siamo sempre consapevoli che un prodotto di qualità deve mantenere la sua naturalezza; amiamo il mare e tutto quello che ci dà". Per prenotare un tavolo al ristorante "Kalumet", il numero da chiamare è lo 0544/974350.

**Soffia
in cucina
l'amore
per il mare**