

IL PANINO D'AUTORE MAURIZIO SANTIN IL CUOCO NERO, ROMA

# coppa al cioccolato



perché

*Sono un pasticciere e quando mi è stato chiesto di ideare un panino per firmarlo, non ho potuto che pensare alla vaniglia e al cioccolato fondente: profumi evocativi e caratterizzanti dell'arte dolciaria.*

*Una base neutra come il pane francese, moderatamente croccante con una fine mollica, fa da base alla maionese aromatizzata alla vaniglia, dove l'esotico profumo sposa la leggera acidità della salsa, lasciando solo intuire la presenza dell'uovo. Le foglie di insalata lollo le ho scelte per la loro colorata croccantezza e per l'ariosa freschezza; le fette di coppa dal sapore deciso sono il lato sapido e mordente. Il tutto sormontato da scaglie di cioccolato fondente all'85%, consiglio di mio padre Ezio, che sono la mia firma sul panino "la coppa al cioccolato"*



maurizio santin

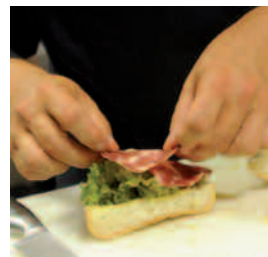
PASTICCIERE DELL'ANNO PER BEN 2 VOLTE, NEL 1998 E NEL 2008, MAURIZIO SANTIN È STATO PER LUNGO TEMPO IL PUNTO DI RIFERIMENTO DELL'OFFERTA "DOLCE" DELL'ANTICA OSTERIA DEL PONTE DI CASSINETTA DI LUGAGNANO, A FIANCO AL CELEBRE PAPÀ EZIO SANTIN. L'ANTICA OSTERIA DEL PONTE HA AVUTO LE TRE STELLE DELLA MICHELIN, LE TRE FORCHETTE DEL GAMBERO ROSSO ED È DA OLTRE TRENTA ANNI AI VERTICI DELLA RISTORAZIONE ITALIANA. POI NEL 2004, NON SENZA DISPIACERI PER MAMMA E PAPÀ SANTIN, MAURIZIO È DIVENUTO EXECUTIVE CHEF ALLA CITTÀ DEL GUSTO DEL GAMBERO ROSSO E DOPO ALTRE RILEVANTI ESPERIENZE GASTRONOMICHE HA DA POCO INAUGURATO A ROMA IL PRIMO RISTORANTE TUTTO SUO: IL CUOCO NERO, IN VIA METAURO. IL RISTORANTE È STATO BATTEZZATO IL CUOCO NERO, NOME COL QUALE MAURIZIO SI È CARATTERIZZATO NELLE TRASMISSIONI DEL CANALE TELEVISIVO GAMBERO ROSSO CHANNEL.

## IL PANINO D'AUTORE MAURIZIO SANTIN IL CUOCO NERO, ROMA



### Gli ingredienti (per 4 persone)

4 tranci di pane tipo "francese" con la crosta infarinata  
20 fette di Coppa di Zibello Villa Gambara  
Qualche foglia di insalata tipo "lollo" condita con sale, pepe, poco aceto balsamico e olio extravergine d'oliva  
Scaglie di cioccolato fondente all'85%  
Maionese alla vaniglia q.b.  
*Per la maionese:* 2 tuorli d'uovo, il succo di mezzo limone, 220 gr. di olio d'oliva, 30 gr. di olio extravergine d'oliva, mezza bacca di vaniglia, sale e pepe q.b., 1 cucchiaino di aceto di vino



### La preparazione

Tagliare in due il trancio di pane, spalmare un velo di maionese, adagiare le foglie di insalata lollo leggermente riccia con foglie di diverso colore e condite (non molto, altrimenti le foglie "cuociono") con sale, pepe, poco aceto balsamico e olio extravergine d'oliva. Disporre sulle foglie di insalata le fette di coppa ed infine stendere sopra il salume una striscia di cioccolato a scaglie.



### COPPA DI ZIBELLO VILLA GAMBARA NEGRONI

LAVORAZIONE TRADIZIONALE, SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA NAZIONALE, AROMATIZZAZIONE E LUNGA STAGIONATURA CONFERISCONO ALLA COPPA DI ZIBELLO VILLA GAMBARA NEGRONI UN SAPORE DOLCE, UNA MORBIDA CONSISTENZA E UN PROFUMO INTENSO.

LA CARNE È RICAVATA DAI FASCI MUSCOLARI DEL COLLO DEL SUINO. DOPO ESSERE STATA CONDITA CON SALE, PEPE FRANTUMATO, AGLIO, VINO E SPEZIE, VIENE INSACCATA NELLA BONDEANA (CLASSICO BUDELLO NATURALE BOVINO) CHE SI CARATTERIZZA PER ESSERE IMPERMEABILE E SPESSA. QUINDI VIENE LEGATA A MANO, FATTA RIPOSARE, ASCIUGARE E INFINE PASSA AD UNA LENTA STAGIONATURA DI ALMENO QUATTRO MESI.