



<http://www.volevofarelochef.it/>

Zurigo, quella che non ti aspetti!

Publicato 8 aprile 2011 [on the road](#) , [Ristoranti](#) [Lascia un commento](#)
Tag: [Christian Nickel chef](#), [Ristorante Rigiblick di Zurigo](#), [Zurigo Turismo](#)

Venerdì, 8 aprile 2011



ore 11,50

Banche, orologi e cioccolato.

Queste le 3 parole o meglio le 3 timide risposte su Zurigo che Isabella Ignacchiti, responsabile per l'Italia di [Zurigo Turismo](#), riceve da noi foodie&blogger (Barbara, Silvia, Teresa, Mariacristina, Lydia, Katia, Chiara, Manuela e Sara – guardate [qui](#)) giunte a Milano per un divertente e goloso incontro sul tema “*Zurigo, golose tentazioni*“. Ma basta poco e il riscatto della città dai cliché più diffusi arriva immediato. Zurigo vanta 50 musei e 100 gallerie d'arte, è stata la culla del [Dadaismo](#) (movimento artistico del primo ventennio del '900 che ha usato stravaganza e umorismo come armi per scardinare le convenzioni dell'epoca) e fonde armoniosamente design, natura ed eco-sostenibilità. E come se non bastasse rischia seriamente di diventare la nuova imperdibile meta gourmet a due passi da casa con oltre 40 ristoranti recensiti dalla guida gastronomica Gault e Millau e 4 stellati dalla Michelin.



Dalle parole ai fatti. Il *cooking show* di cui siamo spettatrici ha come protagonista il giovanissimo chef **Christian Nickel** del [Rigiblick](#) di Zurigo con una stella Michelin già nel cassetto. Viso angelico e rigore teutonico si fondono in questo ragazzo che mostra, fin da subito, di sapere il fatto suo. Le idee in cucina sono ben chiare: proporre ai clienti zurighesi e non, ingredienti locali in piatti rivisitati. Quindi, in poche parole: creatività e tipicità, con una mano super leggera che si affida a cotture delicate a bassa temperatura per mantenere intatti sapori e consistenze, fa un ampio uso di erbe aromatiche e spezie, per un risultato molto moderno che va oltre la tradizione pur avendola sempre come punto di riferimento.



Christian realizza e spiega in poco più di 1 ora un menu completo (ovviamente le basi sono state preparate in anticipo): l'apéro è un *Grand Plateau di formaggi svizzeri* rinomatissimi quali Emmentaler, Gruyère, Appenzeller e Tete de Moine (sorry, ma come al solito mancano gli accenti giusti su wordpress) accompagnati da un chutney di frutta e spezie che raccoglie consensi a piene mani.







Poi si passa all'antipasto: *Tartara di trota con erba cipollina e tuorlo d'uovo fritto*. Il piatto è un concentrato di sapori nordici! Ed è stato il mio preferito! Un mix di consistenze e temperature davvero de-li-zio-so. La freschezza del pesce e del cetriolo “sgrassa” la ricchezza del tuorlo d'uovo caldo – preparato con un procedimento molto interessante (dapprima leggermente “rassodato” in una panatura di [Trisol, una delle Texturas firmate da Ferran Adrià](#), e poi fritto rapidamente) – che si fa croccante, non unto e soprattutto rimane liquido e vellutato. Il sapore più tipico è dato da un mélange di olio all'erba cipollina, semi di mostarda e un velo di pane di segale.





Il piatto principale è una *Sella di vitello di Ennetburger con spuma di Gruyère, indivia belga, salsa di cipolla e timo*. Carne morbidissima in cui la forchetta letteralmente affonda, un sodalizio di toni decisi, quali la spuma di formaggio e la cipolla (fritta), sfumati dalla delicatezza dell'indivia marinata e cotta sottovuoto tagliata in modo da formare una rosa nel piatto (almeno così l'ho vista-interpretata io!).











Infine, il dessert. Anzi i dessert. La pasticceria svizzera è rinomata da sempre per la sua bontà e raffinatezza e Christian ha mantenuto tutte le golose aspettative: *Millefoglie con crema di fragole* nel bicchiere e *Dolce al cioccolato e maracuja*.





Un pasto così non poteva concludersi senza un assaggio dei fantastici *Luxemburgerli* della confiserie [Sprungli](#) icona dolciaria di Zurigo. Cugini dei francesi macaron i *luxemburgerli* sono delle mini meringhe alla mandorla, colorate, morbide e deliziose, farcite con uno strato di crema-ganache in vari gusti (pistacchio, caffè, cioccolato eccetera eccetera..)



Chiudo con qualche “scena dal backstage”!



Si immortala il buffet



la graziosissima fidanzata dello chef



blogger all'assaggio... :)



... e al lavoro



dietro le quinte, la mitica signora (uno scricciolo!) con il grembiule bianco che si è occupata della cucina