



Alessandro Ricci

“Non è buono ciò che è buono da mangiare,
ma ciò che è buono da pensare”.
(Claude Lévi-Strauss)

www.papilleclandestine.it

*Questa è la ricetta che ci ha
dedicato lo chef Taglienti,
nelle pagine seguenti
10 ricette
rivisitate da
10 chef.*



Trent'anni a tavola

Testi: Alessandro Ricci | Ricette: Giuliano Baldessari, Pino Cuttaia, Riccardo Di Giacinto,
Gualtiero Marchesi, Aurora Mazzucchelli, Christian Milone, Davide Oldani, Annarita
Rossi, Marco Sacco, Giovanni Santini, Luigi Taglienti, Gaetano Trovato, Marianna Vitale
Foto: Aromi Creativi, Davide Dutto, Dan Lev, Bob Noto, Annarita Rossi, Sebastiano Rossi,
Stefano Segati, Brambilla Serrani, Antonio Vitale.



Luigi Taglienti ci dedica il suo raviolo di magro con ragù all'italiana.

IL PIATTO

“È un piatto che riassume e racconta 30 anni della cucina italiana e che omaggia il percorso della rivista A Tavola. È un raviolo di magro, con ragù all'italiana: un piatto dall'aspetto visivo contemporaneo, ma che ha nei sapori tutta la tradizione italiana, facilmente riconoscibile. Insomma, passato e futuro, nel segno della memoria, del gusto e della bellezza: tre concetti su cui poggia il patrimonio gastronomico italiano”.

IL LOCALE – LUME

Inaugurato lo scorso giugno a Milano all'interno dell'ex fabbrica Richard Ginori, nato dalla volontà dell'imprenditrice Emanuela Verlicchi Marazzi e parte di un progetto imprenditoriale di respiro internazionale, in collaborazione con la società MB America, Lume è un microcosmo di tranquillità ed eleganza al di fuori del caos milanese. La cucina, protagonista dello spazio, è racchiusa in un cubo di vetro rivestito da decori ricamati, che danno vita a un gioco di volumi di estremo fascino. La luce ha un ruolo primario, grazie alle ampie vetrate che si affacciano sul giardino interno e alle tonalità bianche e calde che dominano gli spazi. Da qui anche il nome: una parola senza tempo che evoca un'atmosfera intima e un ambiente acco-

gliente. Il progetto è stato curato dall'architetto Monica Melotti. Dalla cucina di Luigi Taglienti, nascono tre menù: uno alla carta, che varia a ogni stagione, e due degustazione. Di questi, uno è più tradizionale, di influenza milanese, l'altro più sperimentale.

LO CHEF – LUIGI TAGLIENTI

Ligure di Savona, ha iniziato il suo percorso lavorando con Ezio Santin, per proseguire al fianco di chef come Christian Willer, Christian Sinicropi e Carlo Cracco. Il suo talento e la sua competenza gli sono valsi il premio di giovane chef dell'anno nel 2009, attribuito dalla guida “I Ristoranti d'Italia L'Espresso”. Nello stesso anno guadagna anche la prima Stella Michelin, come Executive Chef del ristorante delle Antiche Contrade di Cuneo. A Milano, guida il Ristorante Trussardi alla Scala e successivamente è Executive Chef presso Palazzo Parigi Hotel and Grand Spa Milano, prima di approdare al Lume.

Luigi Taglienti

Lume
via G. Watt, 37 - Milano
tel. 02 80888624
www.lumemilano.com



RAVIOLO DI MAGRO CON RAGÙ ALL'ITALIANA

PER 4 PERSONE: PER LA PASTA ALL'UOVO: 150 g farina 00 - 6 tuorli d'uovo - 2 ml olio extravergine monocultivar di oliva taggiasca - 1 uovo intero.
PER IL RIPIENO: 400 g foglie di borragine cotte in tegame - 400 g foglie di spinacio cotte in tegame - 50 g bianco di porro stufato in bianco

1 Frullate metà delle foglie di spinacio con le foglie di borragine, fino a ottenere una purea liscia.

2 Unite al resto degli ingredienti.

PER IL LATTE EMULSIONATO: 400 ml latte ridotto con infusione di salvia e scorza di limone - 2,4 g agar - 1,2 g gomma xantana

3 Portate a bollore gli ingredienti e raffreddate.

4 Emulsionate il composto ottenuto, sistemate in un sifone da mezzo litro con due cariche di N2O e mantenete alla temperatura di 68 °C.

PER IL RAGÙ DI CARNE: 50 g sedano - 50 g carota - 50 g cipolla - 300 g polpa magra di Fassone piemontese - vino rosso q.b. - acqua di pomodoro q.b. - salsa di vitello q.b.

5 In un casseruola a bordi bassi, fate soffriggere le verdure, aggiungete la polpa di carne leggermente arrostita e lasciate cucinare per qualche minuto.

6 Sfumate con un goccio di buon vino rosso e lasciate evaporare. Aggiungete un poco di acqua di pomodoro verde, poca salsa di vitello e portate alla giusta consistenza, sistemando di sapore se necessario.

FINITURA E PRESENTAZIONE

7 Scaldate e adagiate alla base del piatto il ripieno vegetale, aggiungete il latte emulsionato, la sfoglia di pasta fresca e il ragù ben caldo.

8 Terminate con fegatini e cuori di pollo appena arrostiti e qualche foglia di borragine cruda.



La storia passa anche attraverso ciò che noi mangiamo.

Trent'anni a tavola



La tradizione, secondo gli chef

La tradizione di oggi è l'innovazione di ieri. O, capovolgendo: l'innovazione di oggi ha le radici nella tradizione di ieri.

La tradizione, il più delle volte, non è quella codificata in un ricettario, ma è la memoria di una singola famiglia. Perché la cucina è una materia viva, frutto di contaminazioni, nuovi ingredienti a disposizione, tecniche e utensili aggiornati.

Ci sono voluti due secoli buoni, prima che il pomodoro (ma anche patate e melanzane), arrivato dalle Americhe con Cristoforo Colombo, cominciasse a essere usato non più come pianta ornamentale, ma come ingrediente di cucina. Qualcuno oggi metterebbe in dubbio la tradizione di una buona pummarola?

Per secoli e in tante zone del mondo ancora oggi il motore della cucina non è stato altro che la fame. La cucina si faceva, e si continua a fare, col poco a disposizione, senza lasciare spazio alcuno a filosofeggiamenti vari sulla corretta esecuzione e il rispetto delle tradizioni.

La cucina è, nel suo significato più ovvio, la naturale

risposta alle esigenze nutrizionali. Che sono cambiate per moltissimi di noi, che non dobbiamo né dissodare un acro di terra né scaricare a mano una nave ormeggiata in porto.

Ma la tradizione è anche la professoressa del liceo, quella un po' fané, ma che alla fine la sa più lunga di tutti, con cui anche gli chef più innovativi e celebrati devono confrontarsi. Per questo numero speciale di A Tavola, allora, abbiamo chiesto ad alcuni di loro come hanno rielaborato i piatti della tradizione.

“La tradizione è la radice di una pianta. Poi la pianta cresce, nascono foglie e frutti nuovi, e dai semi caduti nascono nuove piante. Questa è la cucina”, sintetizza **Christian Milone**. “Il nostro compito è dare una forma contemporanea alla tradizione”, gli risponde **Riccardo Di Giacinto**. “La tradizione è un punto fermo, da cui si parte per innovare, incuriosire, giocare e far divertire”, continua **Marco Sacco**. Lo dimostra con la sua carbonara au koque, dall'estetica spazzante, mentre la ricetta è un divertissement pensato per far godere l'ospite.

Segue a pag. 56



“Il guanciale è stato sostituito con il prosciutto affumicato vigezzino, i tajarin all’uovo sono subentrati al posto dei bucatini – racconta lo chef del Piccolo Lago di Verbania –. Ed ecco il tocco ardito: una salsa al gin che i commensali versano direttamente sulla pasta. La salsa è posta all’interno del guscio dell’uovo e versata sui tagliolini al momento del servizio. Il kit per l’ospite prevede infine una cialda al latte da spezzettare sul



sformare la coda alla vaccinara in un cioccolatino non è un’idea campata in aria, perché il cacao è nella ricetta tradizionale di questo piatto. In fondo, è soltanto una forma nuova, ma la sostanza non è nemmeno troppo ingentilita”.

Certamente, c’è il concetto di concentrare all’ennesima potenza il sapore di un piatto in un solo morso. Un concetto che è alla base di ogni cucina d’autore.

In questo, la compressione di pasta e fagioli di **Massimo Bottura** è esempio fulgido. Ma anche l’impepata di cozze di **Marianna Vitale**, chef del ristorante Sud di Quarto (NA), vuole, in maniera diversa, concentra-

re in una forma nuova la gestualità intima e cadenzata di questo iconico piatto di mare. “La nostra impepata acquista una consistenza più avvolgente, diventa minestra e si lega al ‘mischiato delicato’ del Pastificio dei Campi. Si completa con crema di peperone rosso e riccio di mare a sostegno di una mineralità prepotente e potente. Non avevo espressamente la volontà di modificare un piatto tradizionale. Mi affascinava piuttosto far rivivere il ricordo di quel susseguirsi di gesti in un solo morso, concentrare tanta forza e tanto mare in un piatto”.

Da un lato concentrare i sapori, dall’altro preservare le migliori materie prime. Molto spesso si lavora per scomposizione e assemblaggio. Lo fa **Gaetano Trovato**, chef del ristorante Arnolfo di Colle Val D’Elsa (SI), con la ribollita, piatto storico della cucina toscana. “Nella classica ribollita si cuoce tutto assieme. Io invece cuocio gli ortaggi separatamente, per preservare i sapori, e alla fine assemblo gli ingredienti. Il risultato è un piatto più bello cromaticamente, più leggero per la sua fragranza e digeribilità, più netto nella precisione di ogni singolo sapore”.

La piena esaltazione della materia prima è la scintilla dei tortelli di parmigiano reggiano al profumo di lavanda, crema di burro, noce moscata e mandorla che **Aurora**

Segue a pag. 58

piatto, pronta a conferire maggior cremosità”.

La tradizione si può stravolgere. Deve averlo pensato **Christian Milone**, con la sua lingua in salsa verde.

“Se solitamente la lingua si taglia sottile e si serve fredda, perché non farla a cubi e calda, mi son chiesto? Il mio obiettivo era di ottenere una carne morbida, dal bel colore rosa, ma questo è complicato, perché è in antitesi con la cottura prolungata necessaria per allentare le fibre tenaci di questo taglio. Ho lavorato su questo piatto per oltre un anno, fin quando non ho attinto alla tradizione della cottura senza temperatura, ossia la salamoia. Tenendo la lingua una settimana in salamoia, ho ottenuto una carne intenerita, dal bel rosa acceso, che poi ho potuto cuocere a bassa temperatura per 80 ore, per renderla succulenta e ancor più cedevole”. Anche la classica salsa verde è solo un ricordo. “Volevo che in bocca restasse il gusto del prezzemolo, e che la salsa avesse una bella base acida. Ho tolto l’aglio, che dà difficoltà digestiva e copre gli altri sapori, e ho dato acidità con un carpione ingentilito al Moscato, succo di prezzemolo, acciughe fresche passate 30 minuti sotto sale, il tutto servito tiepido”.

Potrebbe sembrare un azzardo quello che fa lo chef romano **Riccardo Di Giacinto** con il rocher di coda alla vaccinara. Ma lo è meno di quel che sembra. “Tra-



Mazzucchelli cucina al Marconi di Sasso Marconi (BO). “Questo piatto vuole racchiudere e raccontare le stagionature del parmigiano reggiano, vera eccellenza italiana. Abbiamo quindi la tecnica tradizionale della pasta all’uovo emiliana e la farcia di parmigiano”.



C’è poi la volontà di alleggerire, per portare la tradizione al passo coi tempi. Lo dimostra il lavoro fatto sui tortelli di zucca nelle cucine del Pescatore di Caneto sull’Oglio (MN). Un piatto simbolo della cucina mantovana e in generale, le paste ripiene, di tutta la Pianura Padana ha visto piccole e continue modifiche nel corso degli anni. “Fino a quelli proposti oggi, e che da 10 anni prepara mio figlio Giovanni spiega **Antonio Santini** in maniera diversa da quelli che faceva mia madre”.

La leggerezza si intreccia con la cura per l’estetica, perché, come insegna **Gualtiero Marchesi**, il bello puro è il vero buono. Basta ammirare il suo Riso & Oro, datato 1981 (!), che potrebbe benissimo stare in un museo d’arte moderna ed essere scambiato per un quadro di Mondrian. Oppure osservare l’omaggio che **Davide Oldani** fa al suo antico maestro con la sua nuova versione del riso allo zafferano, diventato bianco. “Cambia il colore ma rimane la sostanza. Ecco cos’è per me il piacere di migliorare le storie della nostra terra, senza perderne il valore. Una miscela studiata ad hoc di riso si mescola con la preziosa spezia coltivata a pochi chilometri dal D’O che diventa essenza incolore. A dare colore, la foglia d’oro decentrata. Vedi il

bianco ma assapori il giallo”.

Perché anche la sorpresa è un seme della cucina di ricerca. Prima bello, e poi buono, è anche il carpaccio di fassona di **Giuliano Baldessari**, chef dell’Aqua Crua di Barbarano Vicentino (VI), che nella pulizia dell’impiattamento tradisce echi orientali.

Ma se c’è un piatto che in qualche modo sintetizza questa ricerca è la splendida arancina di riso con ragù di triglie e finocchietto selvatico di **Pino Cuttaia**, lo chef della Madia di Licata (AG). “In questo piatto ho messo insieme due Sicilie: quella del cibo di strada e quella della pasta con le sarde. Sono partito dall’idea di portare a tavola un’arancina ripiena con il sugo di sarde. Però la sarda è un pesce azzurro di cui è difficile gestire la fragranza. Allora l’ho sostituita con la triglia, ugualmente grassa, ma più nobile: ho così un’arancina di riso con triglia e finocchietto”. L’arancina non viene fritta, ma gratinata al forno. “Il sapore della frittura lo porto attraverso un infuso che accompagna il piatto, preparato con le teste delle triglie, a cui aggiungo le lische, prima fritte e poi polverizzate. Servo a tavola l’arancina in un piatto fondo, con a parte la zuppa di triglia. Questo piatto rievoca la mia terra e le sue tradizioni, ma c’è anche la mia mano, c’è la tecnica del cuoco”. Tradizione contemporanea, appunto.

La panna: regina degli '80

Quanta panna – rigorosamente UHT e in brick – doveva esserci nelle cucine degli anni Ottanta! Sul finire del decennio seguente, ogni santo giorno mia nonna sulla via dell’Alzheimer mi accoglieva di ritorno dal liceo con un piatto generoso di tortellini con la panna. “Indovina cosa ti ho preparato!”, mi diceva con occhi soddisfatti, e io a fingere ogni volta di essere sorpreso... La panna è uno dei simboli della cucina anni Ottanta. Per sentirsi più snob, bastava aggiungere del salmone. Ma è stato anche il decennio dei cliché. Il filetto? Al pepe verde. Il vitello? Tonnato. L’insalata? Russa. C’era un’evidente indulgenza all’abbondanza e al barocco, che si manifestava anche nel risotto allo Champagne, nelle penne alla vodka, e nella teoria di aspic, capricci, carpacci, croste di pane, quiche, sformatini, spume, terrine e timballi che affollavano qualsiasi rivista di cucina e, di conseguenza, qualsiasi cucina di quegli anni. E che comportavano, spesso, l’uso insistito di un altro simbolo indiscusso degli anni Ottanta: la gelatina. L’abbondanza si sposava con una spruzzata di edonismo reaganiano, e l’influenza della nouvelle cuisine si rivelava più di facciata che nella forma. “Non si esce vivi dagli anni Ottanta”, canta(va)no gli Afterhours, gruppo simbolo dell’indie rock italiano, formatosi proprio sul finire degli eighties. L’obiettivo dell’invettiva non erano certo le abitudini alimentari, ma a rileggere oggi alcune mode di allora, qualche dubbio viene...

