

## D Attualità

Quei ragazzi irresistibili

**Nuovi Chef Non importa che si lancino in ardite sperimentazioni o che reinventino ricette e ingredienti tradizionali. I cuochi migliori d'Italia sono, comunque, geniali**

di Anna Lagorio

Foto di Giulio di Sturco

Mi domando: come può diventare commestibile l'immagine di un sottobosco dopo una nevicata?". Massimo Bottura (osteriafrancescana.it) è partito da qui per realizzare un'interpretazione intimista di un classico come la lumaca alla bourguignonne. In questo caso, però, gli ingredienti costituiscono la trama di una storia, scandita da accostamenti di sapore inediti, consistenze eterogenee e texture vellutate. Nella ricetta, il letto è composto da un mix di purea di patate, prezzemolo, topinambur, nocciole, polvere di tartufo nero, gocce di whisky torbato dal forte retrogusto terroso e porcini secchi. La lumaca vi viene adagiata sopra, per poi essere coperta da una coltre di crema di aglio dolce. La neve, appunto. Il piatto si presenta bianco e soffice, proprio come un campo appena dopo una nevicata. Scavando, il cucchiaino entra in contatto con la natura e i suoi aromi profondi. Nel mondo ipercompetitivo dell'alta cucina - fra critici gastronomici ultrasensibili, università del gusto, guide internazionali, stelle, cappelli e forchette che vanno e vengono - gli chef aspirano a sorprendere anche il cliente più navigato, dosando sperimentazione e talento per creare piccoli, indimenticabili rompicapo gastronomici. Uno dei maestri di tanta arte? Ettore Bocchia (villaserbelloni.com), assoldato dal Cern di Ginevra per l'inaugurazione dell'acceleratore di particelle. Per la serata, lo chef ha nutrito i suoi 1.200 ospiti - tra cui capi di Stato, teste coronate, premi Nobel - con gioielli hi-tech come tartare di gamberi siciliani con crema di uovo molecolare, gnocchetti di verdura agli amidi (serviti in ampolle in sospensione di brodo di pollo), gelato di crema raffreddato all'azoto liquido. Agli antipodi, ma con altrettanta passione per la ricerca, gli irriducibili della tradizione puntano su memorie d'infanzia e sapori dimenticati. Anche Davide Scabin (combal.org), dopo un passato di avanguardia estrema a base di monodosi appese a palloncini volanti, cibi-fossili, ostriche virtuali, ha deciso di intraprendere la strada del neoclassicismo. Il gotha della cucina italiana concorda, e così, mentre Cracco (ristorantecracco.it) impiatta frutta antica come corbezzoli, giuggiole e mele cotogne, Massimiliano Alajmo (calandre.com) fa spiccare il volo agli ingredienti, da scegliere religiosamente secondo le regole di territorio e stagionalità. Filiera corta, km zero, mercati contadini, presidi slow food fanno il resto. Apprendo la strada a nuovi piaceri, più puri ed essenziali, tanto nell'olimpo culinario quanto in catering e banchetti. Così, per esempio, in occasione della cena annuale per il personale della Scala, Salvatore Quartulli (caffescalait) ha scelto le ricette più classiche della tradizione lombarda: sformati di zucca all'amaretto, risotto allo zafferano e cotolette con l'osso. Ma se la semplicità diventa il nuovo lusso, c'è già chi propone strade alternative. Quelli di snobsite.com, per esempio, suggeriscono tattiche raffinate per sopravvivere alla crisi. Quindi, sì al vino del discount, ma da sorseggiare nei bicchieri di cristallo.

Rigorosamente. (Foto Ag. Grazia Neri)

Torna al sommario