

I MAESTRI DEL GUSTO

GRANDI CUOCHI DI MILANO E DINTORNI “CUCINANO”
IL *BON VIVRE* PER I VISITATORI DELLA MOSTRA

TESTI DI RICCARDO BIANCHI E NICOLETTA DEL BUONO
FOTOGRAFIE DI VITTORIANO RASTELLI

Che cosa c'entra, si dirà, la presenza di sei grandi cuochi in una mostra dedicata all'antiquariato qual è La Casa La Vita? Non bastava il solito ristorante “mangia e fuggi” che allietta, si fa per dire, le normali fiere ed esposizioni? I motivi per rispondere che sì, gli chef ci stanno bene, e che no, un locale anodino sarebbe stato un controsenso, ci sono e sono molti. Anzitutto l'impostazione della rassegna. Come spiegano Giacomo Manoukian-Noseda, presidente dell'Associazione degli Antiquari Milanesi che l'hanno fortemente voluta, e l'architetto Ettore Mocchetti che ne ha progettato e curato l'allestimento nonché la promozione culturale: “La Casa La Vita mira a innovare lo stereotipo di mostra-mercato antiquaria, più che una fiera vuole essere uno show dinamico e vivace in cui agli artefatti meravigliosi si affiancano, **per completare il piacere dei sensi** e con maniere ricercate, la musica, le degustazioni ‘verticali’ di vini e bollicine, e, appunto, le sperimentazioni palatali”. Altra ragione, squisitamente concettuale, è che la cucina, ai suoi vertici, è a modo suo un'esperienza anch'essa collezionistica: gustare un piatto, ha scritto un filosofo del gusto – Hans Böhler? – e ha ribadito Alexandre Dumas padre, cuoco e gran gourmet prima ancora che fecondissimo scrittore, significa raccoglierne, decrittarne e **memorizzarne i sapori**, le fragranze, le consistenze talché il buongustaio è chi di tali elementi, ben ordinati nella mente, immediatamente riconoscibili al gusto e pronti a trasmettere emozioni, possiede millanta di millanta “esemplari”. Altre spiegazioni ci sarebbero, ma valgano queste due a giustificare la partecipazione di sei star dei fornelli all'evento milanese, a rendere benvenute le loro serotine esibizioni culinarie nel ristorante della mostra, peraltro già di suo molto suggestivo. Chi sono i sei autori lo scoprirete nelle pagine seguenti, qui possiamo dirvi, a mo' di anticipazione, che trattasi di cuochi tutti o quasi stellati dalla Guida Michelin e di rigorosa stanza (se non provenienza) milancentrica, alcuni insediati nel centro cittadino, altri operativi in località limitrofe che proprio grazie a loro si sono guadagnate un'insperata notorietà. E ancora che la loro cucina può dirsi fortemente radicata al territorio, alle sue tradizioni alimentari, ma **anche nuova** perché ogni loro ricetta reinterpreta e rigenera quelle tradizioni, secondo la sensibilità gustativa contemporanea assai diversa e più analitica rispetto a quella di una volta. Per una settimana Milano capitale del *bon vivre*, dunque: buon appetito, allora! □

A SINISTRA: *Die Küche (La cucina)*, 1950,
di Emil Schumacher (1912-1999), olio su tela.
Städtische Kunsthalle, Recklinghausen:

la cucina e le preparazioni gastronomiche, qui interpretate con crudezza neocubista, diventano **fonte di consolazione** nei durissimi momenti della ricostruzione nella Germania postbellica.



Chef stellato di indiscussa qualità, ma anche designer di oggetti per tavola e cucina, e scrittore, Davide Oldani è il patron e chef del ristorante **D'O**, in località San Pietro all'Olmo, via Magenta 18, Cornaredo (alle porte di Milano). Dice: "Per me cercare di fare alta cucina con ingredienti a basso costo non è una sfida, è il mio modo di essere".

Davide Oldani

In un libro appena uscito per i tipi di Rizzoli, Davide Oldani si definisce "cuoco pop". O meglio, spiega, "mi hanno chiamato così e se questo vuol dire che faccio una **cucina popolare**, alla portata di tutti o quasi, lo accetto volentieri. E si può essere popolari senza sacrificare la qualità". Per mantenersi fedele a questa impostazione, per offrire a prezzi ragionevoli un servizio impeccabile e piatti invoglianti, ben curati e mai banali, Oldani, nel suo ristorante D'O a Cornaredo, ha tuttavia dovuto fare una scelta radicale: evitare materie prime costose e puntare piuttosto su una **raffinata elaborazione di materie prime "povere"** selezionate però con cura appassionata seguendo i ritmi stagionali: frutto, questa sagace elaborazione, di un ripensamento molto personale della lezione dei suoi maestri Marchesi, Roux, Hermé, Ducasse, si esprime in preparazioni trascinate come la Cipolla caramellata con Parmigiano caldo e freddo o il Raviolo di barbabietola e baccalà, salsa di verdura e gorgonzola cremoso.



Aimo Moroni nella cucina de **Il Luogo di Aimo e Nadia**, il ristorante che conduce con la moglie Nadia a Milano in via Montecuccoli 6. Autore con la moglie del volume *Il Luogo di Aimo e Nadia. Gusto e armonia* (Giunti Editore), del suo modo di interpretare la cucina dice: "La cucina non è una formula, è un mondo molto ricco, ma bisogna sempre cercare il cuore da cui partire".

Aimo Moroni

Aimo Moroni, con la moglie Nadia, grandi cuochi, e ora con la figlia Stefania, è il patron a Milano di un luogo di **eccellenza gastronomica** dove piatti elaborati con sapienza sono offerti con raffinatezza semplice e affettiva in una cornice "artistica" di effetto, le cui pareti foderate con importanti opere contemporanee fanno sembrare il locale una galleria dove l'arte è servita con il cibo e il cibo è fatto ad arte. I piatti che propone attingono creativamente dal ricettario della Toscana, regione da cui provengono sia lui che Nadia, ma anche da altri territori del Bel Paese: Aimo, cultore della materia prima, **combina con armonia** gli elementi per offrire al commensale armonie palatali (e cromatiche) sempre inedite e seduttive.

Claudio Sadler

Milanese sebbene il nome tradisca una matrice trentina e la sua mamma venga dal Friuli, Claudio Sadler è uno degli chef più conosciuti in Italia e apprezzati all'estero. Nei suoi ristoranti, uno a Milano sui Navigli, l'altro addirittura nel quartiere più elegante di Tokyo, **questa sua milanesità** si manifesta con quella visione regionalmente cosmopolita (niente cedimenti ai ricettari stranieri!) e a un tempo radicata nel *genius loci* che è tipica di Milano e della sua *gens*. Così, ecco "sfidarsi" nel suo menu le **origini e le suggestioni**, gli ossibuchi alla milanese e i brodetti alla livornese, bagnetti gialli alla piemontese e bottaggi di verza figli della nobile *cassoeula*. Propugnatore di piatti che comunichino al gusto e alla vista la freschezza del colore, Sadler ama esplorare sempre nuovi territori, il catering, il banqueting, l'insegnamento, la consulenza, la scrittura. Un cuoco insomma a 360 gradi (e con due stelle Michelin).

Claudio Sadler nella cucina del suo ristorante milanese **Sadler** in via Ascanio Sforza 77. Sulla sua visione di cucina ha detto in un'intervista rilasciata a *Identità Golose*: "Preferisco un piatto solido a un'idea rischiosa tao. Nell'impiattare mi piace però l'irregolarità: pone il commensale in condizioni simili a chi osserva un'opera d'arte astratta".



SOPRA: Giancarlo Morelli ai fornelli della sua **Osteria del Pomiroeu**, a Seregno, in via Garibaldi 37: pronto a iniziare una variazione della *cassoeula*? Di lui è stato scritto: "È un dono di Dio per la Brianza".

Giancarlo Morelli

Scrive Paolo Marchi, uno dei guru italiani della gastronomia: "Proprio non riesco a capire come la Michelin non abbia mai dato la **stella** all'Osteria del Pomiroeu a Seregno, appena a nord di Milano. Non c'è mai stato un periodo in cui la cucina di Giancarlo Morelli abbia convinto gli ispettori della Rossa. Peggio per loro, ovvio. Certo che un professionista serio e preparato come lui, sempre attento ad aggiornarsi e a coccolare il cliente, può alla lunga capirci poco del mondo della critica". E la critica meno ancora, accecata com'è dai suoi tanti pregiudizi. Apprezzato da Carlo Azeglio Ciampi e Donna Franca, Morelli propone un menu che è **un inno alle materie prime** cucinate in purezza. Qualche esempio? Risotto Carnaroli biologico dell'Antica Riseria Motta con Amarone e radicchio (Morelli è uno dei maghi del risotto...); Lasagnette bicolore al ragù di selvaggina con spinaci saltati e riduzione di vino rosso, Costoletta di cervo in manto d'erbe con radicchio stufato e salsa al pepe bianco, Cotoletta alla milanese... Piatti dai sapori tanti e distinti: soprattutto mai noiosi.

Carlo Cracco, chef e patron del **Ristorante Cracco**, bistellato locale milanese in via Victor Hugo 4 (solo un caso che il grande scrittore francese fosse un *très fort gourmet?*). “Qui non siamo rivoluzionari”, ha detto, “i miei piatti sono, insieme, cerebrali e di cuore. Non pretendono di piacere a tutti”.

Carlo Cracco

massimi chef e i loro ristoranti, Carlo Cracco, oggi un “crack” della cucina di ricerca, li ha “passati” tutti. A volte come aiuto di brigata, altre come collaboratore del cuoco in testa. Da questo percorso formativo ha estratto una “poetica” gastronomica che, come ha ben scritto la critica del gusto Alessandra Meldolesi, “pesca nella semplicità di un **minimalismo elegantissimo**, quasi giansenista”, in cui la tradizione, il passato sono presenti, ma solo per essere reinventati con ragionata trasgressività: da tale approccio nascono piatti che per dirla ancora con Meldolesi, “stanno facendo la **storia della cucina italiana**: dal Tuorlo marinato alla Marinara in foglie, dalla Pasta di uovo al Rognone con i ricci, capaci di fare sussultare qualsiasi gourmet come provini gastronomici alla Brillat-Savarin”.

Andrea Berton

Noci di capesante alla plancia con mostarda di carote, olio al cacao, polvere di cumino, Riso mantecato alla milanese con animelle di vitello dorate, Brodo d’anatra con petto arrosto e tortino di pane con cosce brasate, Seppie arrosto con salsa alla liquirizia... Piatti strepitosi confezionati con materie prime d’eccezione e impiattati curando l’emozione dello sguardo. Piatti che **non si nascondono al palato** e che certificano come Andrea Berton, allievo di Gualtiero Marchesi, esperienze con Alain Ducasse e Annie Feolde e oggi direttore e chef de Il Ristorante Trussardi Alla Scala, sia ormai uno dei cuochi italiani più bravi, **fantasioso e creativo nella ricetta**, ma senza che ciò significhi stravaganza ed eccentricità: in cucina certe esagerazioni non servono e in tavola sono, in generale, “mal digerite”!



sOTTO: Andrea Berton nella cucina de **Il Ristorante Trussardi Alla Scala** (piazza della Scala 5, Milano). Due stelle Michelin e una fama in continua crescita, spiega così il proprio approccio all’arte culinaria: “Sperimentazione e ricerca devono sempre essere al servizio di un unico obiettivo: appassionare il cliente. La mia cucina è nitida e diretta, tutta centrata sull’equilibrio”.