Quotidiano
22-01-2024
Pagina 8
Foglio 1

Milano il Giornale

Diffusione: 4.597

www.ecostampa.it

IL RISTORANTE

Autem, l'avversione di Natalini per i luoghi comuni in cucina

Preposizione avversativa, *autem*, in latino. Che aggiunge e spiega, per contrasto. Un manifesto ideologico, un'urgenza comunicativa, che Luca Natalini ha scelto per il suo ristorante milanese, in zona Porta Romana (via S. Lattuada 2, chiuso tutto il lunedì e il martedì a pranzo), un progetto di lunga gestazione, spin off evoluto del suo ristorante di Langirano, nel parmense, frenato poi dalle code della pandemia e da certe incombenze personali dello chef pistoiese che nel frattempo si è sposato e ha corretto anche la rotta in cucina.



PISTOIESE Luca Natalini (34 anni) nella sua cucina di Autem

Natalini è una specie di puffo cuciniere, un trentaquattrenne oringinario di Pescia, nel pistoiese, ma con uso di mondo. Tante già ne ha fatte, molte delle quali a Milano, dove ha guidato la difficile cucina del Pont de Ferr, sui Navigli, confrontandosi con la volitiva personalità di Maida Mercuri prima che costei decidesse di chiudere lasciando tutti i milanesi orfani dell'unica cellula di resistenza gastronomica dei Navigli.

Insomma, Natalini ad Autem. Progetto fresco di qualche mese, che ha avuto nel frattempo modo di mettersi comodo e aguzzare la vista. Una cucina di mercato e di natura, che si riscrive ogni giorno all'interno di alcuni pattern (quattro portate 100 euro, sei a 130) e non a caso il menu è una lettera vergata a mano dallo stesso chef come fosse un messaggio personale (e lo è).

Natalini prima di tutto sconvolge il concetto di insalata come piatto della privazione, prendendo le foglie dalla sua azienda agricola di Siziano e inserendoci un'anguilla affumicata e alla brace e la sua «colatura». Altro che dieta. Poi francesizza con la lumaca alla bourguignonne mantecata con salsa di spinacino selvatico e cremoso di patate di Mont Saint-Michel. Viva la Francia. Quindi sale sull'ottovolante con l'emulsione di cozza fermentata, olio alla 'nduja, king crab e bietole. E mima la salciccia (con la «c») con un gambero rosa e foie gras.

Celebre la sua pasta in bianco, altro gesto di ribellione a un preconcetto. Niente di elementare: pasta cotta in un decotto di alloro, mantecata con un vermuth alle prugne, aceto di riso. La strana coppia del maialino con il gambero rosso funziona per contrasto e memoria. Infine il Piccione servito in tutte le sue parti (e il quinto quarto in una tartelletta). Transizione dal salato al dolce con un sorbetto di cacomela, il dessert è una Crema alle tre vaniglie ricoperta di confettura di albicocca, *dulce de leche* e gelato al cioccolato bianco. Servizio impeccabile curato dal bravo Davide, ambiente elegantissimo. Un luogo dove si ha voglia di tornare, come da ambizione confessa dello chef. La felicità, alla fine, è una cosa semplice.

AnCu

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE