Settimanale
10-10-2024
Pagina 89
Foglio 1

I piaceri del Gusto

Tiratura: 300.000

www.ecostampa.it

LA SELEZIONE

5 TALENTI Il desiderio di raccontare la terra

Sempre di più in Italia cresce la schiera di giovani cuochi ispirati dal rapporto con l'orto, la montagna e le radici di sapori e saperi autentici

di ELEONORA COZZELLA



ARCANGELO TINARI

Una cucina che fa parlare il territorio

Zucchina, caciocavallo e corallo; Porcino in tempura, nocciola e guanciale; Farro mantecato con funghi; Ravioli di burrata allo Zafferano di Pizzoferrato e Lenticchie di Caprafico; Sfoglia di saragolla, melanzane e lumache di Vacri: scorrere il menu di Villa Maiella è come leggere la storia dell'Abruzzo, fatta di terra fertile, mani sapienti e rispetto per il tempo delle stagioni.

Arcangelo Tinari, erede di una famiglia che ha fatto della cucina una vocazione, è oggi custode e narratore di questi racconti, che riprendono vita ogni giorno nei suoi piatti.

A Villa Maiella, il rapporto con la terra è una dichiarazione d'identità. Lo chef 35nne conosce profondamente la materia prima, spesso proveniente dalla fattoria di famiglia, dove carni e verdure sono prodotte con rispetto per l'ambiente e i ritmi naturali. Le lumache di Vacri, l'antico grano autoctono, lo zafferano di Pizzoferrato, sono solo alcuni degli elementi che parlano di un Abruzzo autentico, da esaltare in ogni piatto.

Arcangelo non insegue mode culinarie né virtuosismi fini a sé stessi. La sua cucina è frutto di un equilibrio delicato: ingredienti che conosce come vecchi amici e tecniche che padroneggia senza ostentazione. Ogni piatto è la tappa di un viaggio, dove la vicinanza al territorio non è una scelta commerciale ma una necessità intima. Il risultato è una cucina capace di emozionare, con la stessa profondità di una terra che vive di contrasti, ma sa essere accogliente e generosa. Grazie alla sua sincerità gastronomica, l'esperienza al suo tavolo è sempre coinvolgente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CARLOTTA DELICATO

Lo stile riassunto nel cognome

Nel pittoresco borgo di Contigliano, il ristorante Delicato rappresenta una vera e propria oasi gastronomica, grazie alla visione innovativa di Carlotta Delicato.

Chef e proprietaria, Carlotta è riuscita a trasformare un luogo di tradizione in una meta gourmet, dove la cucina si fa portavoce di un'arte culinaria raffinata e autentica, con tocco, appunto, "delicato".

La sua filosofia si fonda su una selezione rigorosa delle materie prime, in un circolo virtuoso con piccoli produttori locali. Questa scelta non è solo un atto di rispetto verso il territorio, ma un vero e proprio manifesto d'intenti: creare piatti che raccontino storie, valori e ricchezze regionali.

La creatività si esprime attraverso un menu che varia a seconda delle stagioni, facendo leva su sapori freschi e genuini.

Un piatto emblematico del suo repertorio è il riso mantecato al tartufo, una preparazione che esalta l'eleganza e l'aroma del fungo (anche nel Lazio ce ne sono di sublimi), in abbinamenti a volte sorprendenti.

Ogni creazione è un equilibrio di sapori e texture, pensata per coinvolgere i sensi e trasmettere la cultura gastronomica locale.

Nel suo menu c'è l'invito a scoprire la bellezza della tradizione culinaria italiana in chiave contemporanea, il tutto pensando alla cura dei dettagli, all'attenzione al servizio e alla passione per l'accoglienza. Carlotta Delicato, con la sua dedizione e il suo talento, sta scrivendo una nuova pagina nella storia gastronomica del Lazio, esempio luminoso di come il cibo possa unire persone e culture, trasformando ingredienti semplici in perle preziose.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LUCA NATALINI

Il mercato viene prima di tutto

Take me to the Market: è il nome, un po' piacione, del format della sua scuola di cucina a Milano, ma è anche un sincero atteggiamento nei confronti del cibo, perché per far cose buone in pentola, bisogna conoscere bene quel che viene prima, nei campi, nell'aia, nei caseifici, sulle barche dei pescatori. Così Luca Natalini, classe 1989, toscano di Pescia, in provincia Pistoia, ha deciso di mostrare ai suoi allievi-per-un-giorno che per stare ai fornelli bisogna cominciare dal mercato.

Colazione insieme e poi via a far la spesa al Mercato Agricolo di Porta Romana, dove i partecipanti imparano a scegliere le materie prime locali.

Fatta scorta tra i banchi di frutta e verdura, eccoli cimentarsi in ricette semplici in cui il valore del cibo è aumentato dalla gioia di cucinare insieme.

I piatti firmati Natalini sono sempre caratterizzati da pulizia e nettezza dei sapori e da grande eleganza estetica, una dote naturale ereditata dal nonno, il pittore Carlo Maria Mariani, e sviluppata all'Alma, la Scuola internazionale di cucina Italiana di Colorno.

Poi tanti viaggi e l'arrivo a Milano. La cucina è l'autodisciplina del cuoco, "lo sforzo di mettersi da parte per far parlare sempre di più la materia prima" dice. Lui lo fa in esempi come gli spaghetti in bianco, corto circuito di purezza visiva e complessità di sapore (la pasta è cotta in un decotto di alloro, aceto di prugne, miele e vermouth), le cappesante al burro e parmigiano o lo strano assemblaggio di cavallo e ostrica (assaggiare prima di commentare). Il coraggio, insomma, non manca. Volto gentile, ma con forza, saprà convincervi a tavola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



NICOLETTA FRANCESCHINI

Un invito ad assaporare ogni istante

Nicoletta Franceschini è una custode della memoria gastronomica, capace di trasformare i ricordi in piatti che decantano poesie. La sua cucina, dalle radici profonde, si nutre di esperienze personali e familiari, in omaggio alla terra e alle sue origini.

Nel cuore del piatto c'è un'attenzione scrupolosa alla materia prima, selezionata con cura tra i produttori locali. Ogni ingrediente è scelto non solo per il suo sapore, ma per il valore che porta con sé, creando un dialogo autentico con l'ambiente (non a caso è allieva di Niko Romito e Antonia Klugmann).

Franceschini riesce a mantenere viva la tradizione culinaria, arricchendola con un tocco personale che ne esalta le peculiarità: esempio emblematico è la sua reinterpretazione della pasta al pomodoro, in cui riesce a catturare l'essenza dell'estate mediterranea.

La chef lavora con ingredienti di vicinato, spesso raccolti dal suo orto, ispirata da una visione che supera il mero concetto di nutrimento.

In un'epoca in cui l'alta cucina è spesso ridotta a un'esperienza estetica, la sua proposta emerge come un invito a riscoprire il significato di ciò che mangiamo e il cibo diventa un veicolo di emozioni e connessioni.

Nel suo ristorante, il tempo sembra fermarsi, per far assaporare ogni istante e ogni morso come un regalo.

Così si crea un link che connette le generazioni, un omaggio al passato che si proietta verso il futuro.

Silene è un luogo dove i sapori si intrecciano con i ricordi, creando un'esperienza memorabile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MICHELE LAZZARINI

Nel segno dei ritmi della natura

In un angolo semi-nascosto della Val Seriana, Contrada Bricconi non è solo un ristorante, ma un rifugio per chi cerca un'esperienza autentica, radicata nel paesaggio montano e nella cultura gastronomica. E Lazzarini, non è un semplice cuoco, ma un alchimista che traduce ingredienti genuini in racconti sensoriali.

La sua cucina è un atto di amore e di restanza. Non si limita a richiamare le tradizioni culinarie locali, ma le assorbe e rilascia, in modo che siano i sapori e le storie della terra a guidarlo.

La sua scelta di ingredienti, provenienti principalmente dall'azienda agricola che circonda il ristorante, è il riflesso di un rispetto profondo per l'ambiente e per le stagioni. Qui, le erbe aromatiche non sono solo un complemento, ma protagoniste di piatti che celebrano la loro bioricchezza. Basti pensare ai suoi bottoni con ruta e levistico che valorizzano le erbe di montagna autunnali e invernali. E poi ecco le lumachine con burro affumicato, la trota alla brace e il salmerino in ceviche, di cui non si butta nemmeno la pelle (il maestro Norbert Niederkofler, con la religione del no-waste e la filosofia di Cook the Mountain, ha lasciato un segno importante).

Lazzarini riesce a raccontare il territorio in ogni morso, con uno stile che si inchina alla natura, non il contrario.

A Contrada Bricconi si esplora l'interazione tra natura e cucina, un'esperienza che va oltre il semplice pasto, perché lo chef sa che la vera essenza del cibo risiede nell'armonia tra ingredienti, ambiente e cultura, e questo si riflette in ogni dettaglio della sua proposta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE