

Le Coq, genialità da enfant prodige

Lorenzo Cogo a 25 anni ha già girato il mondo e lancia una cucina istintiva dalle contaminazioni fusion

di Renato Malaman

► MARANO VICENTINO

Nel leggere l'elenco dei ristoranti dove ha maturato il suo apprendistato c'è da rimanere a bocca aperta. A soli 25 anni Lorenzo Cogo, diplomato all'Alberghiero di Recoaro (che non è certo quello di St. Moritz, ma evidentemente vi si insegna bene), ha al suo attivo esperienze in Australia (Vue de Monde di Melbourne e Marque di Sydney), Singapore (Tippling Club), Giappone (Ryugin), Inghilterra (The Fat Duck), Paesi Baschi (Etxebarri) e Danimarca (Noma). Papà, che ha una trattoria vecchio stampo a Marano Vicentino (il Papillon), lo ha aiutato a creare il "suo" ristorante, battezzato con ironia Le Coq, gioco sottile fra gallo, cuoco e Cogo. Sorge in centro a Marano, paese della pedemonta-

na vicentina famoso per il suo mais "Maranello", ed è un luogo fuori dal coro, di uno stile minimal elegante e curato. Dal design essenziale, da rivista.

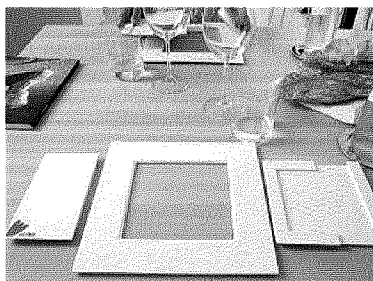
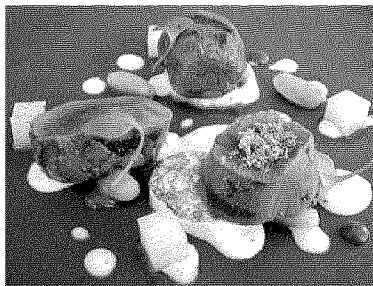
Manco a dirlo Le Coq è diventata in pochi mesi la realtà più discussa della ristorazione veneta e Lorenzo Cogo il cuoco più controverso, perchè la sua personalità e le sue scelte estreme hanno suscitato giudizi di ogni genere, entusiastici e non. In realtà è solo un giovane che cerca di esprimere qualcosa di veramente nuovo, facendo tesoro di esperienze uniche per la sua età. Lui la chiama "cucina istintiva". Paolo Marchi, di recente, gli ha ritagliato un ruolo da protagonista a **Identità Golose**, dopo averlo premiato come sorpresa dell'anno nella sua guida.

Uno che ha avuto fra i suoi maestri Blumenthal e Redzepi

(oggi considerato l'erede di Ferran Adrià) non poteva del resto creare un locale convenzionale. Semmai il suo limite è proprio l'ansia, in qualche caso velleitaria, di dimostrare in un colpo solo tutto quello che ha imparato in giro per il mondo. Tecniche, stili e accostamento di prodotti che non sempre però suscitano emozione. Ecco, talvolta ai piatti ricercatissimi, nuovi, rispettosamente irriverenti di Cogo sembra mancare un pizzico di "cuore". Però la sua "fusion" che capitalizza tanta esperienza è un messaggio culturale di grande valenza. E' qualcosa di innovativo con cui confrontarsi, le contaminazioni di cui gronda la sua cucina regalano suggestioni, aprono finestre su altri mondi. Tracciano orizzonti nuovi. Per questo una cena da lui è un'esperienza polisensoriale stimolan-

te, già dalla "mise en place geometrica" dei suoi tavoli. La magia della verdura disidratata, il piatto "Vicenza" (pipa di formaggio da succhiare, con quadrettini di polenta e porcini), lo Shabu Shabu di vitello Waggyu e tartufo, gli gnocchetti al cren. Tocchi di genialità a raffica. Anche la banale "costata di manzo" nasconde la sorpresa: è carne di vacche anziane della Galizia, tenerissima e buona come poche. Il sommelier Marco Locatelli, bergamasco, giovanissimo pure lui, è uno che ha seguito Cogo come attratto dal suono del pifferaio magico. Anche la carta dei vini cela "cose mai viste" provenienti da mezza Europa. Le Coq è da provare, ma con spirito aperto. Il menu degustazione da 65 euro (sei portate) è raccomandato.

Ristorante Le Coq, via Canè 2/c. Marano Vicentino (Vi). Tel. 0445 1886367 Sito: www.elcoq.com. Chiuso domenica



Lorenzo Cogo nel suo ristorante Le Coq a Marano Vicentino; a destra uno dei suoi piatti e la geometrica "mise en place" del locale

Le Coq, genialità da enfant prodige

MANGIA E BEVI QUANTO VUOI DI VENERDÌ 24 FEBBRAIO IL MENÙ DI PESCE

25