



LA TAVOLA di Enzo Vizzari

PUZZLE DI SAPORI

Un appuntamento da sottolineare nel nutrito programma di **Identità Golose**, a Milano dal

30 gennaio al 1° febbraio: nel pomeriggio di martedì 1 sarà sul palco Paul Liebrandt. Non sempre la tribuna dei congressi permette ai cuochi di presentarsi efficacemente, tanto meno quanto più complesso è il messaggio da trasmettere. E quello di Liebrandt è articolato e complesso. Inglese, 34 anni, riservato e compassato, curriculum di riguardo (Marco Pierre White, Raymond Blanc, Pierre Gagnaire, David Bouley), ho provato la sua cucina ad agosto e, per una volta, concordo con i critici newyorchesi che ne hanno riconosciuto personalità e talento. Liebrandt è chef e comproprietario del Corton, aperto in Tribeca due anni fa, dove una volta c'era il Montrachet. La sua è una cucina molto pensata e sofisticata, quasi barocca nella concezione e, per contro, minimalista nella presentazione dei piatti, come sofisticato, spoglio ed elegantemente minimal è il locale. In tempi di restaurazione del "lusso della semplicità", del piatto "tre-ingredienti-tre", di scansione e separatezza dei sapori, Liebrandt sembra più un seguace del miglior Gianfranco Vissani - che certamente non ha mai sentito nominare - che non di Alain Ducasse o Joël Robuchon. La carta del Corton impone un atto di fede, "prendere o lasciare" di fronte a piatti fantasiosi che potrebbero rivelarsi infami o sublimi: un elemento centrale intorno al quale è declinata una costellazione di complementi, integrazioni, sottolineature, per affinità e contrasto, dolce con salato, acido con amaro, caldo con freddo, solido con liquido, gel con friabile, cioccolato con formaggio, carne con pesce, frutta con verdura. "Agnellino di fattoria con succo di mirtilli, melanzane, cioccolato alla



In alto: sala del ristorante newyorkese Corton e un piatto dello chef Paul Liebrandt. Sotto: vigneto Marzamino

menta, ceci verdi, blinis di grano saraceno, zucchine soufflé"; "Pomodoro/Parmigiano: pomodori Zebra, tartellette di susine, basilico, crocchette di coniglio fritto, pomodori verdi, peperoncino, gnocchi di olive nere, parmigiano spaghetti, Campari, pomodorini ciliegia"; "Maiale Mangalitza, sesamo nero, gelatina di granchio e mela, pancetta brasata, violette candite". Un delirio apparente, programmato e controllato, un caleidoscopio potenzialmente esplosivo, un domino dove ogni tessera e presenza ha una sua escatologica funzione. Non per tutti i palati, ma tanto buono.

Corton, New York, 239 West Broadway
tel. (212) 219 2777; cortonnyc.com.
guide@espressoedit.it

Foto: M. Horn, E. Sung