

Piatti estremi: cacao da sniffare e carbonara al caviale

TENDENZE

Prima di tutto bisogna saper tirare la pasta col mattarello!», dice lo chef italiano più premiato al mondo, il romagnolo Massimo Bottura. Gli fa eco il napoletano Gennaro Esposito: «Sono qui per presentare dei piatti, non per mandare i razzi sulla luna». Sul palcoscenico dell'ultima edizione di **Identità golose**, la manifestazione milanese che raccoglie il meglio della cucina internazionale, è andata scena la gastronomia che da tempo siamo soliti vedere nei ristoranti e pure in televisione, quella sempre e comunque alla disperata ricerca del "nuovo". Anche per colpa del continuo bombardamento mediatico, che finisce per rendere obsolete persino le più recenti invenzioni culinarie.

Un caso davvero eclatante è quello del pasticciere Dominique Persoone che propone il cacao da sniffare: «Qualche anno fa i Rolling Stones mi chiesero di festeggiare il loro compleanno in maniera diversa, ecco com'è nata questa polvere da pippare», ha detto ridendo e poi mostrando altre creazioni quali le praline ai gamberetti grigi, il rossetto di cioccolato e

– sempre sulla scia creativa suggerita dai Rolling Stones – dei cioccolatini alla canapa indiana.

FANTASCIENZA

Non c'è peraltro bisogno di andare all'estero, osservando i seguaci di grandi chef quali René Redzepi o Gordon Ramsay, per assistere alla creazione di piatti ossessivamente fantascientifici. Il giovanissimo – e già affermato – Lorenzo Cogo, fondatore di un movimento detto «Cucina istintiva», ha toccato l'apice congegnando un antipasto concettuale a base di uova di trota.

Anche le ricette tradizionali vengono peraltro destrutturate ben oltre i dettami del celebre Ferran Adrià: è il caso della carbonara dell'altrettanto giovane Luciano Monosilio che viene scomposta e ricomposta – a livello di sapori – nell'Uovo marinato al miso, topinambur e caviale, il cui assemblaggio gustativo – nonostante la presenza di ingredienti completamente differenti – ricorda appunto quello della carbonara. Per non parlare del «cannellone reinventato» proposto da uno chef molto in voga, il piemontese Enrico Crippa, dove al posto della pasta c'è una sfoglia creata col ragù alla napoletana, e dentro besciamella e

fassone piemontese.

Quando però la creatività è realmente sentita, il piatto finisce per sembrare semplice, come se quello fosse il suo unico modo di essere.

IL CYBER-UOVO

È il caso del colombiano Roy Caceres, uno dei più talentuosi chef che lavorano in Italia: la cucina che propone nel suo ristorante romano, pur avendo alle spalle tecniche estremamente complesse, se non avanguardistiche, riesce a presentarsi come fosse quella della nonna. È il caso dell'«Uovo 65° carbonara», del «Piccione in Foglia di fico» e del – pure ironico – «Cacio e pere».

Alla fine il più tradizionale sembra essere Davide Scabin, proprio lui che è stato uno degli avanguardisti della cucina italiana, colui che – essendosi inventato anni fa il «Cyber-egg», e pure un piatto realizzato col profumo di Bulgari – ha veramente toccato con mano il capolinea della creatività a tutti i costi. La sua «Insalata di pasta» (fredda) – piatto premiato da **Identità golose** 2013 come migliore dell'anno – è infatti ragionevolmente complesso, a livello realizzativo, ma soprattutto facile da leggere e pure da mangiare.

Marco Lombardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IL PASTICCERE BELGA
PERSOONE
CREA PRALINE
AI GAMBERETTI
GRIGI E ROSSETTO
DI CIOCCOLATA**

