



L'APPETITO VIEN CONDIVIDENDO

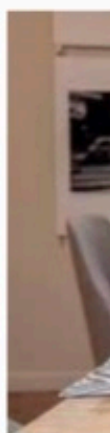
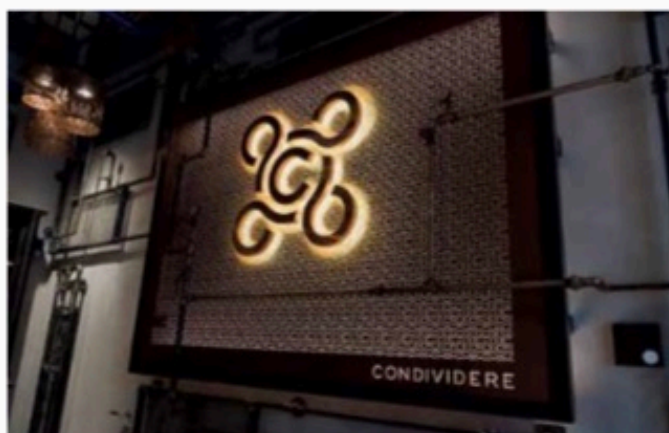
Bando alle ingessature, il cibo torna a essere un grande racconto collettivo che ha come protagonisti i commensali, gli chef, i piatti, gli spazi e le materie prime

di Marianna Tognini

Sharing is caring: il motto dell'Esercito della Salvezza, divenuto poi un popolare modo di dire nei Paesi anglosassoni, racchiude in sole tre parole tutto il nocciolo della questione. Buffo, che sia praticamente intraducibile in italiano. Con una perifrasi assai meno immediata si potrebbe azzardare un 'condividere significa avere a cuore', e che cos'è d'altronde il cibo, se non una manifestazione d'amore verso il prossimo?

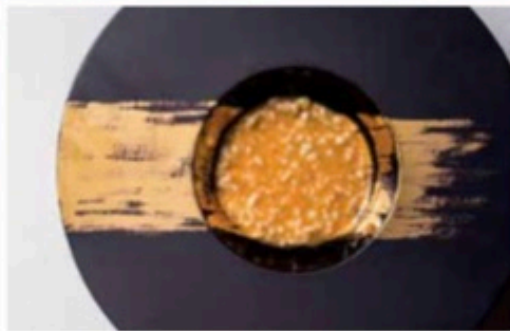
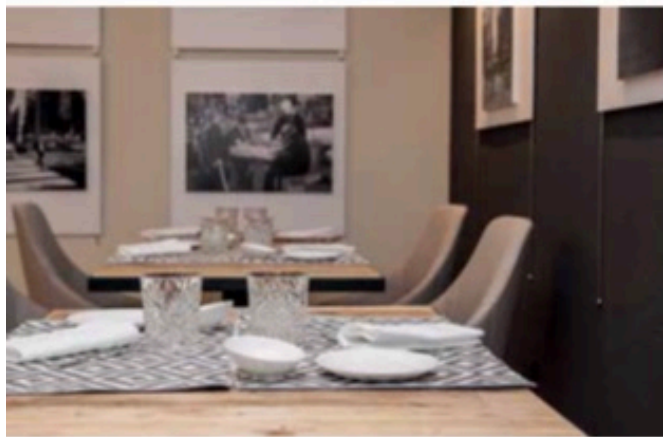
In una società individualista sempre più accartocciata su se stessa, la cucina scende dal pulpito e riscopre il piacere della partecipazione attiva, dove non ci sono leader pronti a rubare la scena, ma tanti protagonisti che narrano una storia. A tavola oggi si sperimenta, ci si stupisce, ci si diverte, ci si emoziona, ci si sbottona insieme agli altri commensali, ma anche insieme agli chef.

«Una nuova filosofia del gusto e una modalità di consumo del cibo ispirata alla condivisione informale dei piatti d'autore»: il torinese Condividere, ristorante della Nuvola Lavazza, si fa portatore del concetto di alta cucina informale, e con lo chef modenese Federico Zanasi mette in tavola un'esperienza culinaria allegra, spontanea, che ricorda quella di un pranzo in famiglia. Il cibo, servito in stile tapas, esprime tutto il suo 'potere socializzante', e ogni cosa «dal menu al servizio, dall'arredo fino alla scenografia è pensata per mettere a proprio agio le persone e creare



FOOD SHARING
Sopra, da sinistra, Condividere, il ristorante di Nuvola Lavazza a Torino, Zuma a Roma; accanto, da sinistra, il team di Passerini a Parigi, lo chef Giovanni Passerini e uno dei suoi piatti in condivisione (ph. M. A. Bandassak); sotto, da sinistra, l'apparecchiatura al tavolo del Regio Patio di Garda (Vr) e l'executive chef Andrea Costantini con Giancarlo Moranduzzo





SPAZI INTIMI

Atmosfere eleganti e apparecchiature minimali in uno dei privé con camino del Ristorante Diffuso D. one di Montepagano (Te), a lato, due dei piatti in carta

un clima informale, in cui la gente possa parlare e rilassarsi in compagnia», spiega Zanasi.

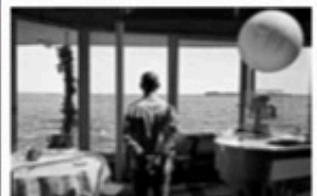
In terra francese, Giovanni Passerini destabilizza i rigidi capisaldi della ristorazione parigina nel suo Restaurant Passerini in zona Bastiglia. Una nuova trattoria, che punta su una ricetta composta da pietanze semplici, ottime materie prime, cotture interessanti e un coinvolgimento costante della sala. I commensali qui diventano infatti parte attiva, scegliendo, venendo ascoltati, costruendo il piatto come preferiscono. Passerini fa arrivare in tavola pezzi di carne (il piccione, l'anatroccolo, l'agnello) e pesce (l'aragosta, il rombo) interi, da spartirsi insieme ai contorni.

Abbraccia la medesima impostazione – libera e democratica – Paolo Lopriore a Il Portico di Appiano Gentile (Co). Qui l'allievo prediletto di Gualtiero Marchesi 'smonta' le quattro portate dei suoi due menu, lasciando a ciascun ospite (che diventa, va da sé, pure cuoco) l'onere e il privilegio di assemblare le diverse parti come meglio crede. La condivisione in senso stretto si trasforma in convivialità: i commensali non mangiano la stessa combinazione, ma si scambiano consigli e opinioni sulle varianti che prendono vita, un po' come succede al Regio Patio di Andrea Costantini a Garda. L'Executive Chef propone la sua celebre 'melanzana steak', laccata al mosto cotto e servita con crema di yogurt al prezzemolo, mandorle bianche all'olio, misticanza alla menta, polvere di prugna speziata, composta agrodolce di pomodoro, aceto e moscovado, pane tostato. La melanzana non è più quindi solo una, ma centomila, grazie alle vari e forme e declinazioni che di volta in volta assume, scatenando un dibattito e un confronto continuo tra gli astanti.

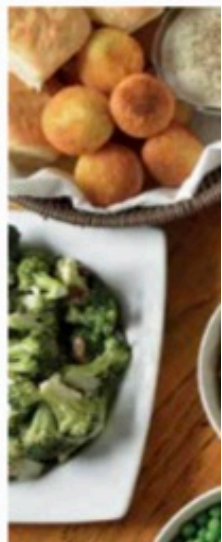
La condivisione si impadronisce pure degli spazi: Zuma Roma, che occupa gli ultimi due piani panoramici del Palazzo Fendi, con il Business Lunch Izakaya rivoluziona la pausa pranzo di lavoro rendendola social, ma non meno elegante. Sul grande tavolo sociale in legno d'ulivo prendono posto colleghi, soci o business partner, desiderosi di concedersi un lunch break condiviso all'insegna di un'esperienza gastronomica nello stile nipponico Izakaya, con un menu che comprende manzo scottato, maki e sashimi, pollo marinato al miso, yakitori, salmone teriyaki, verdure e gamberi in tempura e noodles di grano saraceno.

Al Ristorante Diffuso D. one di Montepagano (Te), guidato dallo chef Davide Pezzuto, sono gli ospiti a decidere come e con chi condividere l'aperitivo o il pasto, optando per uno degli ambienti ricavati grazie alla superba ristrutturazione di una location risalente all'epoca medievale. Partendo dal Bar e dalla lounge, passando per la sala ristorante, il privé con camino, il Per Due, pensato appositamente per preservare l'intimità di una coppia, fino ad arrivare alla cantina, dove centinaia di etichette circondano l'antico tavolo da lavoro dell'ultima famiglia di fabbri di Montepagano.

Se quello che si compie da D. one è un viaggio nel tempo e nello spazio, da Spica a Milano – nuovo progetto di Ritu Dalmia in collaborazione con l'amica Viviana Varese – si condivide un viaggio attraverso i cibi selezionati dai luoghi nel mondo più amati dalle due chef. Nella centralissima via Melzo, Spica è un locale giovane, moderno, divertente, colorato e dedicato alla condivisione, in cui compiere un coinvolgente itinerario alla scoperta di un atlante di sapori da gustare insieme agli altri commensali, ordinando più piatti, mixando gli assaggi e lasciandosi incuriosire dai richiami di terre lontane.



LA BELLEZZA DEL CONDIVIDERE
In alto, il duo di Spica a Milano, Ritu Dalmia e Viviana Varese; al centro, alcuni scatti di Lido 84 a Gardone Riviera (Bs) dello chef Riccardo Camarini; qui accanto, lo chef Alessandro Breda del Gellius di Oderzo (Tv), e una delle proposte in sharing di Monell's a Nashville, in Tennessee (USA)



La condivisione di spazi è pure 'backstage', come avviene all'agriturismo Podere San Giuliano, alle porte di Bologna: i titolari Federica Frattini e Andrea Monteguti hanno ideato il progetto Orto dello Chef, dando la possibilità agli chef di alcuni dei ristoranti più noti della città di piantare e coltivare gli ortaggi necessari alla realizzazione dei loro menu nei terreni dell'azienda agricola. Nell'Orto dello Chef convivono le colture di Mario Ferrara, Aurora Mazzuchelli, Leonora Rinaldi, Claudio Sordi e tanti altri, che non solo ottengono prodotti freschi a Km0, ma sperimentano costantemente nuove modalità e nuove semine.

Condividere significa anche essere spettatori di un momento straordinariamente scenografico, capace di 'fermare' una sala che si gode (e spesso immortala) preparazioni in diretta divenute ormai dei veri e propri cult. Succede al Lido 84 di Gardone Riviera (Bs) con i rigatoni cacio e pepe cotti nella vescica di maiale, che viene aperta al tavolo per la gioia di vista, olfatto e gusto. «Leggendo il De Re Coquinaria di Marco Gavio Apicio è emerso l'utilizzo delle vesciche per la conservazione degli alimenti; da lì, raccogliendo le suggestioni del volaille de Bresse di Paul Bocuse, della salama da sugo del ferrarese e dell'haggis scozzese ci è venuto in mente di cuocere una pasta all'interno della vescica di maiale.

Considerando gli aromi che questa emana, assimilabili al guanciale, è stato facile l'abbinamento con la cacio e pepe», rivela lo chef Riccardo Camanini.

Al Gellius di Oderzo (Tv) – regno dello chef Alessandro Breda – il famoso filetto di manzo in crosta di sale, adagiato su un vassoio d'argento, viene tagliato e sporzionato davanti agli occhi estasiati degli ospiti. «Si incide l'involucro di sale creando un cerchio in modo tale da non toccare il filetto nell'apertura del guscio, dopodiché si rimuove il lardo di montagna e si ripone il filetto sul tagliere, dove la carne è tagliata in maniera perpendicolare alle stesse fibre per aumentarne la morbidezza», spiega il giovane direttore di sala Mattia Garon.

Il cerchio si chiude da Monell's, uno dei più antichi ristoranti di Nashville (Tennessee), situato in una casa vittoriana dei primi del '900 e specializzato nel più autentico e delizioso Southern comfort food. La formula, rimasta identica dalla notte dei tempi, prevede tavoloni in condivisione e assenza di menu: il cibo arriva per tutti i commensali in varie portate, che annoverano collard greens, mac and cheese, pollo fritto, pane al mais, costolette, polenta al formaggio. Quella che doveva essere una cena con estranei si trasforma quindi in una cena tra amici, come recita la filosofia di Monell's, 'Enter as Strangers, Leave as Friends': la felicità può del resto definirsi reale, se non è condivisa? In Into the Wild, Chris McCandless avrebbe dato a tale domanda una risposta negativa, non a caso dopo l'ultimo (fatale) pasto in solitaria. Oggi, a distanza di quasi trent'anni, i primi a dargli ragione parrebbero proprio essere gli chef.

**SCOPRI CONTENUTI E VIDEO
AGGIUNTIVI SUL NOSTRO SITO
WWW.ITALIANGOURMET.IT**



italiangourmet

