

# Itinerari nei paesaggi vegetali degli chef

**Avanguardie.** Menù totalmente a base di piante, piatti pensati come ecosistemi, antologie di foglie e fiori: dove provare la nuova cucina verde

**Federico De Cesare Viola**

mele sono i funghi).

Uno dei protagonisti dell'ultima stagione di cronache gastronomiche è stato un broccolo. Più precisamente una semplice, umile foglia di broccolo, sbollentata in acqua e sale e poi glassata con riduzione di broccolo e gocce di anice in estrazione, che tra le mani di Niko Romito – nell'atelier di sperimentazione che è il trisstellato Reale a Castel di Sangro – si è vestita da Cenerentola ed è diventata il nuovo strabiliante classico di un menu interamente vegetale. Non vegetariano, puntualizzazione necessaria: la scelta dello chef abruzzese non è ideologica, ma dettata dalla consapevolezza di poter esprimere al meglio la sua tecnica e soprattutto il suo pensiero attraverso cavoli, scarole, lenticchie, cipolle & co., ancora di più di quanto abbia forse mai fatto con carne o pesce. Lo scetticismo iniziale (di alcuni ospiti) ha lasciato spazio a una vera e propria epifania. E l'entusiasmo diffuso intorno a questa esperienza ci spinge a consigliare di prenotare già un tavolo dal 14 giugno in poi (al momento il Reale è chiuso e di recente Romito è stato impegnato nell'inaugurazione del ristorante nel nuovo Bulgari Hotel Tokyo) così da scoprire la versione estiva di questa antologia verde.

Il rivoluzionario cambio di paradigma nell'alta cucina mondiale si sta compiendo da qualche anno. La svolta più chiacchierata al mondo è stata sicuramente quella dell'Eleven Madison Park di New York che nel 2021, post lockdown, decise di diventare un ristorante 100% *plant-based* e da allora prosegue imperterrito sulla stessa rotta (il tema forte di questo

Le ragioni di queste conversioni non sono solo più di natura etica o dettate da intuizioni e obblighi di mercato: il vocabolario vegetale, infatti, offre infinite sintassi e inedite frequenze gustative a chi ha la sensibilità, la creatività e l'intelletto di studiarlo e approfondirlo. E così le proposte vegetariane o vegane nei menu non sono più episodiche. Enrico Crippa, chef del tre stelle Michelin Piazza Duomo di Alba, nel corso degli anni ha progressivamente ribaltato la sua proposta a discapito delle proteine animali, utilizzando gli orti e le serre della tenuta Ceretto – a conduzione biologica e biodinamica – come ispirazione quotidiana per i suoi menu cangianti e ultrastagionali. L'insalata 21... 31... 41... 51... (che cita il numero di erbe, foglie, fiori e verdure presenti in uno dei suoi piatti signature a seconda del periodo dell'anno) sarà tra qualche giorno sulla tavola conviviale che **Veuve Clicquot** organizzerà intorno all'orto per presentare il millesimato 2015 de La Grande Dame, in collaborazione con l'artista **Paola Paronetto**, nell'ambito del progetto "Garden Gastronomy" della maison.

Nella laguna di Venezia, la coppia (nella vita e nel lavoro) Chiara Pavan e Francesco Brutto, gli chef del ristorante di Venissa – wine resort sull'isola di Mazzorbo – fanno una cucina in continua evoluzione, che loro stessi definiscono "ambientale", una cucina, cioè, descrittiva di un luogo ma anche attenta all'impronta che lascia e rispettosa dei fragili equilibri lagunari, utilizzando per lo più vegetali e frutti del proprio orto.

Le rappresentazioni sinestetiche di un paesaggio e i ritratti commestibili

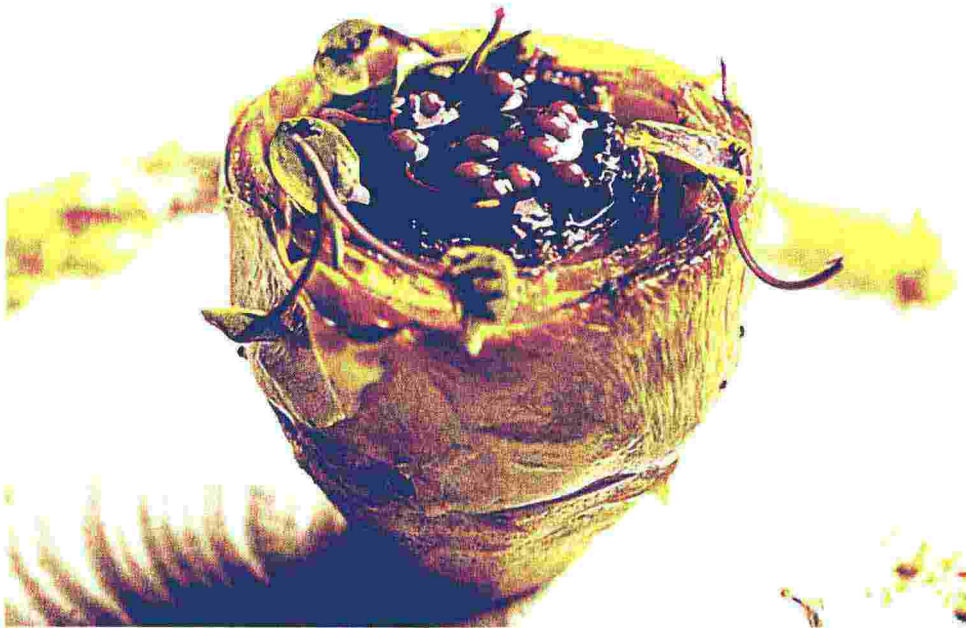
sono un tema ricorrente della gastronomia contemporanea. Nel menu Altitudini, Virgilio Martinez – lo chef peruviano che più di ogni altro sta marcando il corso (e l'identità) della cucina sudamericana – celebrava al Central a Lima la straordinaria biodiversità del Paese attraverso un menu "verticale", dall'Oceano alla Cordigliera. Ma si è spinto ancora oltre quando, insieme alla sorella Malena e alla moglie Pía León (anche lei talentuosissima chef), nell'ambito del progetto "Mater Iniciativa" è riuscito a realizzare

Mil, un laboratorio di ricerca (e ristorante) a Moray, a oltre 3.500 metri sul livello del mare, totalmente integrato con l'intorno, dove si classificano centinaia di specie vegetali, tuberi e radici, (ri)connettendosi con le comunità di contadini, artigiani e apicoltori. Ogni piatto è un preciso ecosistema e racconta una porzione di Ande: patate native, mais andini essiccati, piante medicinali e altri ingredienti capaci di resistere a tali altitudini. Cambiamo radicalmente paesaggio, e dalle Ande andiamo verso le Isole Eolie, dove brillante narratore dell'universo vegetale è Davide Guidara, chef de I Tenerumi del Therasia Resort a Vulcano: è stato premiato come giovane chef dell'anno nell'edizione 2023 della guida Michelin grazie a una cucina complessa, variopinta, sostenibile, profondamente mediterranea in cui riesce a far esprimere ai prodotti degli orti dell'hotel tutte le sfumature dello spettro gustativo. E sapiente è l'utilizzo che anche Francesco Aprea – lo chef campano alla guida di Idyllo by Aprea al The Pantheon Iconic Rome Hotel – fa del mondo green nel suo menu "sapidità essenziali": ogni piatto è privo di sale, ma non di sapore, grazie ad alghe, spezie e concentrazioni di vegetali che arricchiscono il piatto di note iodate o saline. Provare, per credere, la Melanzana piccante con pomodoro e grani di senape, che nel nuovo menu ha preso il posto di un altro piatto esemplare come il Carciofo, Lattuga di Mare e Zafferano, arricchito da un blend della collezione Spicy Blend dello chef a base di tre peperoncini, sesami vari, menta romana e buccia di limoni di Sorrento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Da Venezia a Lima, un cambio di paradigma in nome del rispetto dell'ambiente, che offre sapori sorprendenti**



**I racconti della terra.**

Sopra, Carciofo, Lattuga di Mare e Zafferano dello chef Francesco Apreda al ristorante Idyllo by Apreda a Roma.

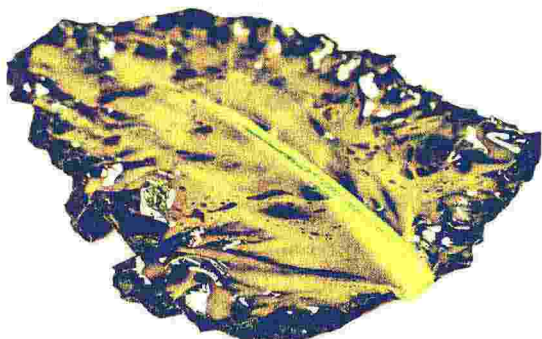
A sinistra, Chiara Pavan e Francesco Brutto, chef di Venissa, tenuta e wine resort sull'Isola di Mazzorbo nella laguna di Venezia: definiscono la loro cucina "ambientale", descrittiva di un luogo, ma anche attenta all'impronta che lascia e rispettosa dei fragili equilibri lagunari, e utilizzano per lo più vegetali e frutti del proprio orto.





**Oltre il verde.**

A destra, l'insalata 21... 31... 41... 51... di Enrico Crippa a Piazza Duomo, Alba. Sotto, la foglia di broccolo e anice del menu vegetale del Reale a Castel di Sangro di Niko Romito. In basso, i piatti di Mill, progetto di ricerca e ristorazione a Moray, nelle Ande peruviane, realizzato da Virgilio e Malena Martinez e Pia León



**Premi e innovazioni.**

A sinistra, Davide Guidara, chef del Tenerumi del Therasia Resort sull'isola di Vulcano, premiato dalla guida Michelin come giovane chef dell'anno. A destra, gli oyster mushroom proposti in un kit "domestico" dall'Eleven Madison Park di New York

