

STEFANO POLACCHI

ROMA Nasce da Lione l'idea di un viaggio alle radici del sapore per vedere se c'è davvero nell'area mediterranea dell'Europa una sorta di «nuova» nouvelle cuisine che parte dalla valorizzazione del, anzi dei territori e delle tradizioni per andare oltre, alla ricerca di nuove possibilità e tecniche che esaltino freschezza e genuinità. A Lione c'è un giovane chef, si chiama Jean-Michel Georges: ha «studiato» da Alain Chapel, adora Michel Bras, vive «stretto» tra i Troisgros e Bosc (i quali l'hanno anche pubblicamente applaudito). Il giovane gestisce un ristorantino di quartiere vicino al fiume e non avrebbe mai pensato di diventare famoso, tantomeno all'estero: invece Andrea Petroni - il gourmet che dalla Francia anima le cronache del Gambero Rosso - lo ha scoperto e ne ha cantato le lodi. Jean Michel lavora da solo, accanto a lui solo Zuzu la delicata signora della sala.

Ma perché proprio lui? Perché è un outsider, interessante e anomalo: è amico del più quotato «tre forchette» del Gambero Rosso, Fulvio Pierangelini; è l'opposto della «brigata» di cucina professionale: lavora da solo e con prodotti locali; è aperto al mondo, stima Ferran Adrià - e in Francia non è semplice trovare chi stimi gli spagnoli - e ha sempre in mente il ricordo della cucina di Pierangelini e dell'affascinante «casa» della famiglia Forlino - luogo impensabile alla fine di una strada sopra Tortona, tra Appennino ligure, Lombardia ed Emilia. E poi l'amore per Michel Bras, austero esteta dei sapori nel selvaggio Aubrac.

Si parte da San Vincenzo livornese, chez Pierangelini. La sua cucina è un continuo rimando di sapori, ricordi, sensazioni. La spigola - che ha giusto sentito il calore della piastra senza restarne più di tanto coinvolta - giace su un leggero ma importante purè di patate ed è sormontata da ottimi porcini: il pesce è stato pescato la notte davanti al ristorante, le patate le sceglie personalmente lo chef, i funghi anche. Ingredienti genuini e rigorosamente locali per un sapore che però ci conduce verso atmosfere che portano anche in Francia, in quella moderna ma anche in quella classica. Così come le trigliette con insalata e una pallina di couscous, come la passatina di ceci - ancor più forse per l'uso di un pizzico di panna - i ravioli di pesce al ragù di mare. Lo chef nega: «No, non mi richiamo alla Francia... Da anni, poi, sono i francesi a venire da noi per imparare l'arte dei sapori». Poi, però una mezza ammissione: «Forse, per i miei piatti storici...». Sta di fatto che nel suo locale il salto da Livorno a Parigi sembra davvero breve e soprattutto possibile: un'atmosfera, un accento... forse niente più che un sottile aroma. Eppure, la «passatina di ceci con crostacei» - all mio piatto più copiato in assoluto», sorride lo chef - a volte fa la sua comparsa anche a Lione, dove Jean Michel ironicamente propone la «passatina alla Fulvio».

Dal mare alle Langhe: l'aria mediterranea si respira ancora. Nella patria del bien vivre italiano facciamo un altro piacevole incontro: nel giardino della locanda «Le Clivio» di Carlo Cracco, accanto alla chiesetta di Pibesi d'Alba. Carlo è un giovane chef che dalla nouvelle

cuisine italiana con Marchesi è passato a Sanderens e Ducasse. L'intreccio, dunque, si moltiplica ma non si complica: l'esperienza francese sembra infatti aver alleggerito la cucina di Carlo. «Ciò che più mi rimane è la costante attenzione allo standard - confessa. - In Italia questo manca; forse in Francia finisce anche per essere un limite, ma per me è un valore, mi ha aiutato a crescere». Così la sua cucina e la sua locanda mantengono livelli invidiabili. Tonno cotto in insalata al vapore con oca croccante: il calore non aggride il sapore, il pesce delicato riesce a restare morbido e succoso; l'oca - da noi pressoché sconosciuta, ma piatto importante in India e nel Mali - stabilisce un rapporto dialettico nelle consistenze e sprigiona la sua forza di zuccina-peperone-melanzana. In apertura, poi, una piccola sorpresa: gelatina di pomodoro con mirepois di olive e crema di uovo e porcini. Due piccoli capolavori degni di un altro grande chef d'Oltralpe, Marc Veyrat: il sapore del pomodoro in sé, nella sua massima essenza, il ricordo delle merende dell'infanzia...

Allora siamo pronti: si passa in Francia. Di Jean Michel Georges un po' già sapete, ma vale la pena citare due-tre cose. Il plat-du-jour a mezzogiorno di un improbabile venerdì d'estate: salmone crudo, sushi, wanabi, insalata di verdure croccanti. «Un piatto orientale, ma... anche francese.

Le alghe Nori, infatti, le tratto alla mia maniera per togliere il sapore troppo intenso - racconta - e la salsa di soia me la faccio io. Un piatto leggero, dove i sapori hanno una loro caratterizzazione importante». Poi: ravioli di capra e concassé di pomodori. «La pasta è quella dei ravioli cinesi - sorride - E molto leggera ma più consistente. I pomodori sono trattati come un «escabeche». Una fragranza di pascoli e di erbe selvagge si alza dal piatto, insieme alla freschezza pungente dello chevre. A cena: piede di porco al foie gras. Piatto forse poco estivo, ma tributo alla tradizione lionesa dove il piede di porco si serve anche a colazione. «Io - racconta Jean Michel - dopo la prima esperienza di cucina più tradizionale ho smesso di fare lo chef per tre anni. Ho fatto musica jazz.

Poi un brano di Miles Davis mi ha aperto l'orizzonte: tre note per un brano di una ricchezza incredibile. E mi son detto: ecco la chiave. Alleggerire, non sovrapporre sapori ma lasciare che il gusto fluisca come da sé».

Quanto sia complesso tutto ciò lo si può toccare con mano nel castello di Marc Veyrat sul lago di Annecy: molto costoso, ma davvero indimenticabile. Un'esperienza di cui per giorni si serba il sapore, che riesce ad accendere ricordi e sensazioni per giorni. Con l'aiuto di Bruno Bozzer - fedele ed acuto



## Viaggio goloso al cuore dei sapori

### Francia, Italia e Spagna: la nuova geografia del piacere a tavola

sommelier di origini friulane - il poeta delle erbe ci conduce in un viaggio tra prati e covoni di fieno, attraverso i boschi, sul polline dei fiori... «Senza l'uso di panna e burro...» ricorda il cameriere mentre serve una sterminata teoria di piccoli piatti adagiati su fiori, legni ed erbe. Appunto, il sapore puro senza nessuna pesantezza aggiunta. La citazione delle escargot: una delicatissima salsa all'aglio e un leggero «spezzatino» di lumache, la «salsiccia» al cavolo e un gaspacho con crema di sedano. Sono solo i piccoli benvenuti fuoriprogramma dello chef: il viaggio è solo all'inizio e finirà su piccoli sorbetti

//  
Occhi attenti al mondo leggerezza e semplicità Ecco i canoni dei migliori chef



di fragole, liquirizia e cicoria selvatica tostata in un continuo inseguirsi di ricordi e sensazioni.

Il ritorno deve avere un impatto deciso: si sale dai Forlino a Montacuto. Un posto che si è conquista-

to un box nella Michelin e una citazione nel Gambero Rosso, ma che neanche appare sulle cartine stradali ordinarie. Qui i sapori sono «autarchici» come quelli di Jean Michel e ancorati nelle più profonde radici della tradizione regionale. «Io nasco qui, non so competere con Veyrat e neanche con altri grandi chef - si schermisce Osvaldo - Ma ho delle cose a cui tengo molto e a cui mi aggrappo con tutte le mie forze: i miei polli, i miei maiali per allevare e lavorare i quali spendo un patrimonio, i vini della zona, le mie verdure e i formaggi. Sono tutte cose genuine, vere: me le scelgo una per una».

Il viaggio è finito. I sapori li abbiamo ritrovati: dal gaspacho di Veyrat al pomodoro di Cracco, dai ravioli di Georges al coniglio di Forlino; dagli scampi, dalle crocchette liquide e dalle spume di Ferran Adrià - di lui abbiamo già parlato molto altre volte: destrutturazione sapori e consistenze fino a ricostruire l'idea originaria di un gusto attraverso tecniche nuove - fino alle sperimentazioni dell'ormai stranoto Vissani con la sua incredibile capacità di rinnovare la tradizione regionale. Insomma, il viaggio è davvero finito. Telefonata di saluto a Jean Michel: «Ah, ascolta - dice il francese - hai sentito che salame da Forlino?». È l'unica parola in italiano prima del ciao.



Lo chef Marc Veyrat e in alto un particolare del dipinto «Osteria romana» del danese Wilhelm Marstrand

L'INTERVISTA

## Veyrat, poeta delle erbe: «Oggi gustiamo emozioni»

ANNECY «Molti francesi ormai sono convinti che bisogna andare in Italia o in Spagna per mangiare bene. E molti lo fanno anche. Non c'è cosa che mi dispiace di più, ma è anche il segno di ciò che sta succedendo: in Francia domina troppo il conservatorismo. Non è vero che non si mangi più bene o che non si sia più all'avanguardia, ma spesso i francesi non lo sanno». Parole pesanti, specialmente se pronunciate da uno delle più virtuose «tre stelle Michelin» di Francia. Lo sfogo è di Marc Veyrat, l'«enfant terrible della gastronomia francese» come lo definisce Christian Millau. «Il mago delle erbe» dal suo castello in riva al lago d'Annecy, lancia il suo proclama: «Alleggeriamo, andiamo al cuore del gusto».

Veyrat, pensa che possa esserci una koinè, una ricerca su un terreno comune di nuove emozioni

neisapori nel gusto?

«Sì, mi sembra che in Spagna Ferran Adrià porti avanti un discorso di sperimentazione interessante, così avviene anche in Italia. E così cerco di fare io, e con me il «gruppo degli otto», di cui sono presidente. Cerchiamo di proporre una cucina che sia più vicina alla sensibilità contemporanea. Negli anni '60 dominavano i lavori manuali, più fisici. E poteva anche essere più comprensibile una cucina più pesante. Oggi no, oggi si deve alleggerire, si deve andare al cuore del sapore, ma alleggerendo».

L'enfant terrible sta lanciando un anatema contro la grande cucina francese? «No, assolutamente. Io non sono affatto contro la tradizione, anzi. Io uso la tradizione, voglio rinnovarla per tenerla in vita: è una base di lavoro importantissima, per me; un terreno da cui partire e che mi for-

La tradizione è un'ottima base ma la cucina moderna deve essere meno pesante

«No, assolutamente. Io non sono affatto contro la tradizione, anzi. Io uso la tradizione, voglio rinnovarla per tenerla in vita: è una base di lavoro importantissima, per me; un terreno da cui partire e che mi for-

nisce una bagaglio immenso per andare avanti.

Però la tradizione rischia di uccidere chi crea...

«Ma no. Il conservatorismo, lui sì, uccide la sperimentazione, ma la tradizione offre una buona base di lavoro. I Francesi visitano in Italia Pierangelini e in Spagna Adrià, e ne restano incantati. Poi tornano e dicono: in Francia non si crea più nulla. Ma non è vero: è che i creativi vengono tenuti bassi».

Dunque, lei salva tutta la tradizione?

«Io mi riferisco principalmente alle tradizioni legate al territorio, alla regione, ai sapori...»

Ma per creare non serve anche guardare fuori dal proprio mondo?

«Rispondo con un mio piatto: ravioli di reblochon. C'è l'omaggio al raviolo italiano, il reblochon delle mie montagne e il pepe di Sichuan in omaggio all'Oriente. Ripeto: la filosofia che guida la mia cucina è la mia idea di cucina contemporanea è la leggerezza. Una cucina leggera e aperta al mondo: una cucina della libera espressione».

Come nasce la ricerca della sua libera espressione, di cosa si nutre?

«I sapori, la memoria dei sapori hanno per me un valore importantissimo. La memoria di un'emozione che continua a vivere. I miei menù sono dei percorsi, seguono la via dei sentimenti e dei ricordi, vivono, appunto, di emozioni. E in questo, devo dire, devo la mia fortuna a due fattori in apparenza, ma solo in apparenza, contrastanti: il fatto di aver avuto dei genitori contadini e il fatto di avere avuto l'educazione a una grande apertura mentale. Il ricordo di mio padre e di mia madre mi forniscono una inesauribile tavolozza di sensazioni da ricercare, e allo background della mia ricerca; e allo stesso tempo mi hanno educato alla libertà e alla curiosità».

Ora lei ha un contratto con i Bistrot Romains per realizzare in tre anni una ventina di «carpaccio» e per formare nuovi cuochi: piatti a basso prezzo per migliaia di persone nei nuovi locali degli Champs Elisee. Inoltre, dirige la scuola di un gigante della ristorazione collettiva, la Sodexo. Non teme di perdere qualcosa in avventure forse impossibili?

«Non penso. Credo che la qualità possa essere ricercata a più livelli. È così anche un'emozione. È la filosofia che mi interessa: una cucina moderna, leggera e libera».

Lei lavora con le erbe, con piante che nascono nelle sue montagne intorno al lago di Annecy e che le ricordano continuamente la sua infanzia, il suo chalet, la fattoria, l'alpeggio... Come può pensare di tramandare delle ricette impossibili da ripetere?

«Sì, le erbe e i profumi sono la base dei miei piatti. Le raccolgo io personalmente, ma anche ognuno del mio staff va spesso in montagna a raccogliere piante e fiori. Qui c'è un lavoro da pazzi, non si finisce mai... Pensi che io - famoso per essere il più «femminile» dei cuochi francesi - non sono riuscito a trattenermi qui accanto a me neanche una donna... Ma per tornare a noi: io non voglio tramandare ricette, ma idee. È alla base di una nuova tendenza che sta affermandosi nei nostri paesi penso che debba esserci proprio questo: usare la tecnica e la tradizione per far vivere un'emozione. Questo voglio insegnare».

S. Pol.

Giovedì



# Autonomie

FEDERALISMO ED ENTI LOCALI: ISTRUZIONI PER L'USO

Quotidiano di politica, economia e cultura **l'Unità**

