

mico. Ma in verità è che, in Italia, un canone di cucina non è mai esistito, perché le versioni tradizionali dell'amatriciana, come di altri piatti, erano tante quante le nonne italiane. E ognuna apportava le proprie microscopiche varianti mettendo in tavola una ricetta tradizionale con una piccola innovazione.

federicofrancescoferrero.com

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Mister Chef

Tagliapietra, la Laguna incontra il Giappone

ROCCO MOLITERNI

«Il risotto di gò è un piatto tipico della nostra cucina lagunare. Il gò è un pesce molto grasso e spinoso e spinarlo richiede tempo. Nei giorni di festa le nonne, come la mia a Burano, lo preparavano impiegandoci il tempo che ci voleva. Oggi è quasi scomparso dalle nostre tavole. Io ho lavorato da Nobu a Londra e ho provato ad aggiungergli croccantezza con il katsubushi, il tonno fermentato, essiccato e sbriciolato, tipico della cucina nipponica»: a parlare è Matteo Tagliapietra, trentanovenne chef del Local di Venezia, una delle più interessanti novità della ristorazione lagunare. «In questo momento - dice - non vale più il luogo comune di una Venezia dove si mangia male e si rapinano i turisti. C'è una generazione di giovani che sta cambiando il quadro e molti big da Perbellini ad Alajmo o a Oldani hanno di recente aperto qui loro locali». Tagliapietra ha alle spalle una ricca esperienza internazionale, che vede oltre a Nobu, anche il Noma, e in Italia Marchesi. «La Laguna e le sue isole - spiega - offrono prodotti di terra e di mare di prima qualità e io punto su quelli. Poi c'è nel Dna della Serenissima la contaminazione con prodotti in arrivo dall'Oriente e mi piace proseguire la tradizione». Il risultato a giudicare dal risotto di gò con il katsubushi (ma anche dall'«interpretazione» della cappasanta o dallo sgombro con foie gras e pesca) è davvero notevole. In più la formula proposta (a pranzo 25 euro per cicchetti e un piatto, a cena 48 euro per tre portate o 65 per cinque) permette di assaggiare le sue invenzioni senza fare un mutuo.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Le pagelle di Raspelli

