Il menu tra i banchi del mercato

I cuochi toscani: prodotti stagionali e del territorio

di Eleonora Cozzella

Più attenta alla stagionalità degli alimenti e ai prodotti del territorio, pronta a riscoprire il sapore originario degli ingredienti e a dare maggiore importanza al contenuto del piatto più che al lato estetico. Ecco la cucina del 2008, una cucina che sfiderà l'omologazione del gusto.

Le nuove tendenze made in Tuscany della gastronomia sono state dettate sul finire dell'anno dal G8 dei cuochi della regione, riuniti al Campus di Lucca in una sorta di Stati Generali della ristorazione. Dall'incontro sono uscite non solo linee guida per una cucina contemporanea che voglia essere gustosa e salubre, ma anche esempi pratici di come la filosofia del G8 gastronomico sarà concretamente servita a tavola.

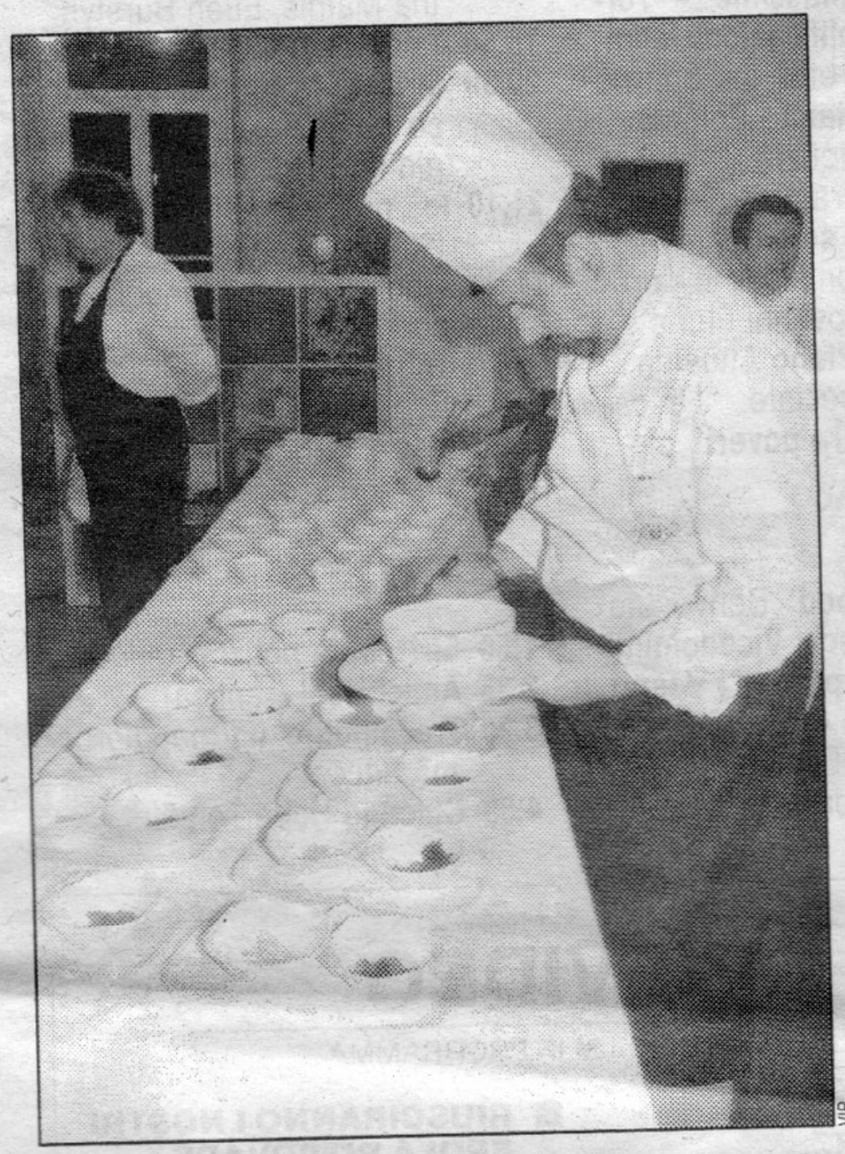
E qui si tratta di una grande novità nel panorama della ristorazione perché gli chef che ne fanno parte, cioè Maurizio Marsili (Squisitia di Pisa), Giuseppe Mancino (Principe di Piemonte di Viareggio), Johathan Rossi (Il Meglio di Jo di Viareggio), Giuseppe Da Prato (Accasata di Lucca), Michele Mancini (L'arco di cibo di Massa), Debora Corsi (La Perla di San Fantoni — ma tutti gustosi, sani e provenienti dal nostro mare: salpe, muggini, sgombri, passere, razze, torpedini ecc.».

Piatti caratterizzati, oltre che da cibi di stagione nel segno della filiera corta e della tracciabilità del prodotto, anche da regole precise: non più di tre ingredienti per una maggiore essenzialità al pala-

ni (Twiga di Marina di Pietrasanta, capitanati da Amelio Fantoni (Buonumore di Viareggio), hanno elaborato una trentina di ricette, suddivise in tre stagioni in base ai periodi di reperibilità sul mercato delle materie prime che ciascuno di loro inserirà nel menu del suo ristorante.

Si va dallo Gnocco di patate rosse, cicale e broccoli del primo quadrimestre, alla Fregola in brodo di pesce con passera di mare, pistilli di zafferano e fave del secondo, alla Passata di sedano con lenticchie stufate e scorfano soutè del terzo.

Così, anche se non mancano carni, vegetali tipici e latticini (come l'agnello con fagioli bianchi e pioppini, il petto di faraona con purea di corbezzoli, gli involtini di verza e orzotto o il turbantino di ricotta) il pesce sarà protagonista, ma abolendo il primato



VIP

Gli chef al lavoro durante la serata del G8 a Lucca

Riunito a Lucca nei giorni scorsi il G8 degli chef

cotture brevi e manipolazioni minime nel rispetto di materie di eccellenza. «La vera essenza della cucina — spiega infatti Giuseppe da Prato — sta nella semplicità. Io per esempio non faccio mai soffritti perché appesantiscono e non danno valore aggiunto se il prodotto è di qualità».

Gli ingredienti migliori saranno dunque quelli di stagione perché vuol dire che crescono spontaneamente, senza "aiuti" chimici, con costi inferiori e soprattutto senza lunghi viaggi, magari mal conservati e in cattive condizioni igieniche.

Ma una cucina locale — sottolineano gli chef — non vuol dire tradizionale. «La tradizione può essere un valore ma anche una gabbia: il famoso minestrone della nonna era fatto in quel modo perché non c'era altro. Oggi per fortuna possiamo scegliere e dobbiamo essere in grado di scegliere il meglio per la nostra salute».

Come? Con una maggiore informazione e consapevolezza di ciò che mangiamo. È l'invito rivolto specialmente ai giovani, consumatori e gourmet di domani, a cui tende l'o-