

LA TERRA NEL CUORE

Tra gli chef si fa strada una nuova etica, basata sul rispetto per il cibo e il modo di produrlo. In un circolo virtuoso che coinvolge regno animale e vegetale



Dall'alto. Un amuse bouche a tema naturale da La Bottega del Buon Caffè di Firenze. La sala del ristorante, con un arredamento elegante, prende luce da una bella vetrata (entrambe le foto, courtesy La Bottega del Buon Caffè).

Letica culinaria è il risultato di un anagramma. Earth, terra, e heart, cuore. Due vocaboli inglesi il cui significato, invece che cambiare, sembra compenetrarsi e fondersi in un unico concetto, rispettoso per la terra in cui viviamo. Lo hanno compreso a fondo alcuni chef che, nelle loro cucine, fanno entrare solo materie prime che rispettano il regno animale e vegetale, oltre al territorio.

Succede alla Bottega del Buon Caffè di Firenze, ristorante stellato, con un menu contemporaneo realizzato con materie prime prodotte nella quasi totalità nella tenuta Borgo San Pietro, gioiello di sustainable luxury hospitality in provincia di Siena. I titolari di entrambe le proprietà, Jeanette e Claus Thottrup, credono che il risultato di un piatto sia un successo dato dal team – non solo chef e brigata di cucina, ma anche casaro, agricoltori, allevatori, “giardinieri culinari” – e dalle materie prime. «Il concetto di cibo per entrambi i ristoranti», spiega Claus Thottrup, «è radicato nella filosofia dell'azienda agricola e ispirato alla realtà che ci circonda,



sempre con la natura nel cuore». La tenuta, che si sviluppa su 90 ettari di terreni agricoli, ha 3.000 metri quadri di orti, un giardino di fiori selvatici e oltre 50 varietà di erbe, ma anche allevamenti di animali, tra cui pecore, maiali e alpaca.

Razzolano libere nel bosco di Morbegno, invece, le 2.000 galline di Massimiliano Rapella, le cui uova sono uno degli ingredienti preferiti dallo chef Daniel Canzian, che le utilizza



nel proprio ristorante milanese, Daniel, per un piatto che nella sua semplicità è stupefacente: l'Uovo alla Pavese. Il tuorlo dell'uovo crudo, lasciato nel guscio, viene irrorato con il brodo e servito con una punta di pepe. Indispensabile un cucchiaino per mescolarlo prima di berlo. L'uovo è uno dei tanti prodotti che lo chef compra da piccoli produttori locali, conosciuti frequentando il vicino mercato di piazza San Marco, e che oggi sono diventati una rete che alimenta il suo concetto di cucina contemporanea italiana, fatta con ingredienti freschi e di qualità, con materie stagionali spesso poco utilizzate, rifiutando qualsiasi prodotto da allevamento per

valorizzare il territorio. Il richiamo alla natura è presente anche nella sala, appena rinnovata, da cui è visibile la cucina, con terrari e piante che dividono i tavoli – un ambiente rilassante in zona Solferino, a Brera.

Si trova sotto le altezze dei grattacieli di Porta Nuova, in un edificio storico dei primi del Novecento con giardino (sede della Fondazione Riccardo Catella), il Ratanà, condotto da dieci anni da Cesare Battisti, la cui cucina, spiega, «cerca di dare un contributo alla cultura gastronomica sostenibile». E per farlo si rifornisce da un'ampia rete di produttori etici. Tra i tanti prodotti – l'elenco è sul sito del ristorante – c'è il riso Carnaroli della Riserva



Dall'alto a sinistra e in senso orario. L'uovo alla Pavese (foto Andrea Fongo) del Ristorante Daniel di Milano. Lo chef Daniel Canzian nella cucina che si affaccia sulla sala (foto Lorenzo Rui). Entrambe le foto courtesy Ristorante Daniel). L'interno del Ratanà di Cesare Battisti, ospitato in una palazzina dei primi del Novecento, a Milano (foto Brambilla Serrani, courtesy Ratanà).