



Giuseppe D'Errico nuovo chef della Madernassa di Guarene

Il ristorante di Guarene ha un nuovo chef ed è una bella sorpresa

La cucina è squadra Il futuro sorride alla Madernassa

LA STORIA

LUCA FERRUA

La cucina è un gioco di squadra. Ogni cuoco, ogni chef lo sa. E la squadra è fatta di tanti giocatori dalla cucina, alla sala, a chi lava i piatti.

La Masernassa, l'affascinante ristorante di Guarene arrivato ad avere due stelle Michelin, ha vissuto grandi trasformazioni ma con l'attento lavoro della proprietà le novità hanno portato giovamento, crescita e quell'evoluzione che nel recente passato mancava.

Il nuovo ha il volto di Giuseppe D'Errico ma la forza di tutta la squadra che sta portando nel futuro la «Madernassa». Il luogo colpisce sempre e andando verso l'autunno prenderà nuova forza ma lo stupore lo regala un menù dove la tradizio-

ne sta negli ingredienti e il piacere lo svelano invece i piatti. Uno dopo l'altro. Con stupore.

La semplicità la regalano pietanze come il «Pomod'oro», tutto attaccato con l'apostrofo, un'emozione mediterranea fatta di pomodoro al cubo.

Una sequenza di portate piene di citazioni dove ogni genere di buongustaio si può divertire stimolando il palato e la mente.

Pensate di giocare con i colori di «Red passion» ovvero paccheri, gambero rosso, lampone, peperoncino e coriandolo. Più facile da godere con il palato che da spiegare. Oppure le suggestioni di «Come una parmigiana di melanzane» dove dovrete andare a caccia di ingredienti perché niente è come sembra.

Però se volete davvero perdere il senno allora lasciatevi portare verso la per-

dizione da «Torbamente» ovvero spaghetti cotti in estrazione di foglie di limone, whisky torbato e polvere di limone bruciato. Un piatto ancestrale.

Non amo troppo i dolci quindi suggerisco la chiusura con i formaggi e un grande rosso, ma prima provate l'anguilla. Davvero notevole.

A fine pasto lo chef si avvicinerà a tavola sempre con la delicatezza di chi vuole davvero sapere come è andata. Senza presunzione, né tantomeno spocchia. La sua forza sta nel palato che fa la differenza.

La carta dei vini è infinita e il ristorante non è economico (il menù 100% Natura costa 180 euro) ma è un'esperienza. Non andateci solo per mangiare, ma con lo spirito di una serata all'opera. Il tenore vale il prezzo del biglietto. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

