



AL RISTORANTE TRUSSARDI NELL'INCONTRO CONTIVSCEREA C'È STATO UN VINCITORE?

RECENSIONE DI: **FABIANO GUATTERI**

Share

6

 Condividi

0

Tweet

Le cene a più mani, se sono magiche, creano eventi speciali, talvolta irripetibili. Quando poi l'intrecciarsi di talenti avviene al **Ristorante Trussardi alla Scala** (<http://www.trussardiallascala.it/>) e il resident chef **Roberto Conti** invita **Chicco e Bobo Cerea** del tristellato ristorante **Da Vittorio** (<http://www.davittorio.com/it/>) di Brusaporto, a cucinare con lui, allora partecipare diventa un privilegio raro. L'incontro aveva per titolo **ContivsCerea** (di cui abbiamo scritto qui (</news/milano-e-dintorni/20382-mediterranean-mood-al-trussardi-conti-vs-cerea>)) ma si è capito subito che non si sarebbe trattato di contrapposizioni, quanto di un susseguirsi di portate che si sono alternate armonicamente. Il tema era la cucina mediterranea e le interpretazioni degli chef sono risultate tutte magistrali. Del resto che senso ha paragonare l'**Insalata di coniglio alla pantesca** di **Conti**, che riproduce sapori della macchia mediterranea

con il **Risotto con crema di cipolle, tartare di gambero rosso e aria di crostacei** dei **Cerea**, in cui la dolcezza dei crostacei si intesse con quella della cipolla? Più che confronti possiamo fare considerazioni. La cucina di **Conti** è di cuore, ma anche ragionata; i suoi piatti sono il risultato di progetti ed è interessante ascoltare le descrizioni dello chef: la sua **Triglia di scoglio con salsa livornese, lattuga di mare e pane nero**, con il pesce diliscato ricomposto farcito con alghe e avvolto in alga con il pane nero che riproduce gli scogli, non nasce, a nostro avviso, solo dall'intuizione di un momento, quanto da un ragionamento articolato in cui ogni componente, come tessera di mosaico, si ricompone nel piatto formando un insieme di grande equilibrio. **Lo shabu shabu di scampi e granita al lime** dei **Cerea**, ci sembra invece un'intuizione che lo chef ha saputo tradurre in un piatto, così come il pittore riproduce un pensiero, una sensazione, in un quadro. Due approcci diversi, altrettanto validi che qui abbiamo schematizzato, ma che in realtà sono più sfumati e complessi. La portata iniziale, la **Pizza liquida**, è una riuscitissima preparazione, un'eccellenza di mediterraneità; **Conti** è stato coraggioso a pensarla, come dire, un'essenza di pizza senza carboidrati (briciole a parte)... e che dire della **Kermesse di dolci alla Vittorio**, dei **Cerea**?

Ma non è tutto. Merita un cenno il menu dei vini che ha visto sfilare, nell'ordine: Franciacorta Cuvée Trussardi **Ca' del Bosco** (<http://www.cadelbosco.com/>); ([http://www.cadelbosco.com/](http://www.cadelbosco.com/;);) Fuorre Bianco Fiorduva 2014 **Marisa Cuomo** (<http://www.marisacuomo.com/>); ([http://www.marisacuomo.com/](http://www.marisacuomo.com/;);) Jardinu 2013 **Coste Ghirlanda** (<http://costeghirlanda.it>); Renosu Bianco s.a. **Tenute Dettori** (<http://www.tenutedettori.it>) e Contadino 2014 **Frank Cornelissen** (<http://www.frankcornelissen.it/>), una deliziosa espressione di nerello mascalese con altre uve. Per finire il cocktail Piazza della Scala (aperitivo Trussardi, Franciacorta Trussardi, fragole e zenzero.), preparato da **Tommaso Cecca** – bartender del Café Trussardi alla Scala - in abbinamento al dessert. Cena inarrivabile. Tutte le foto dei piatti in ordine di servizio.