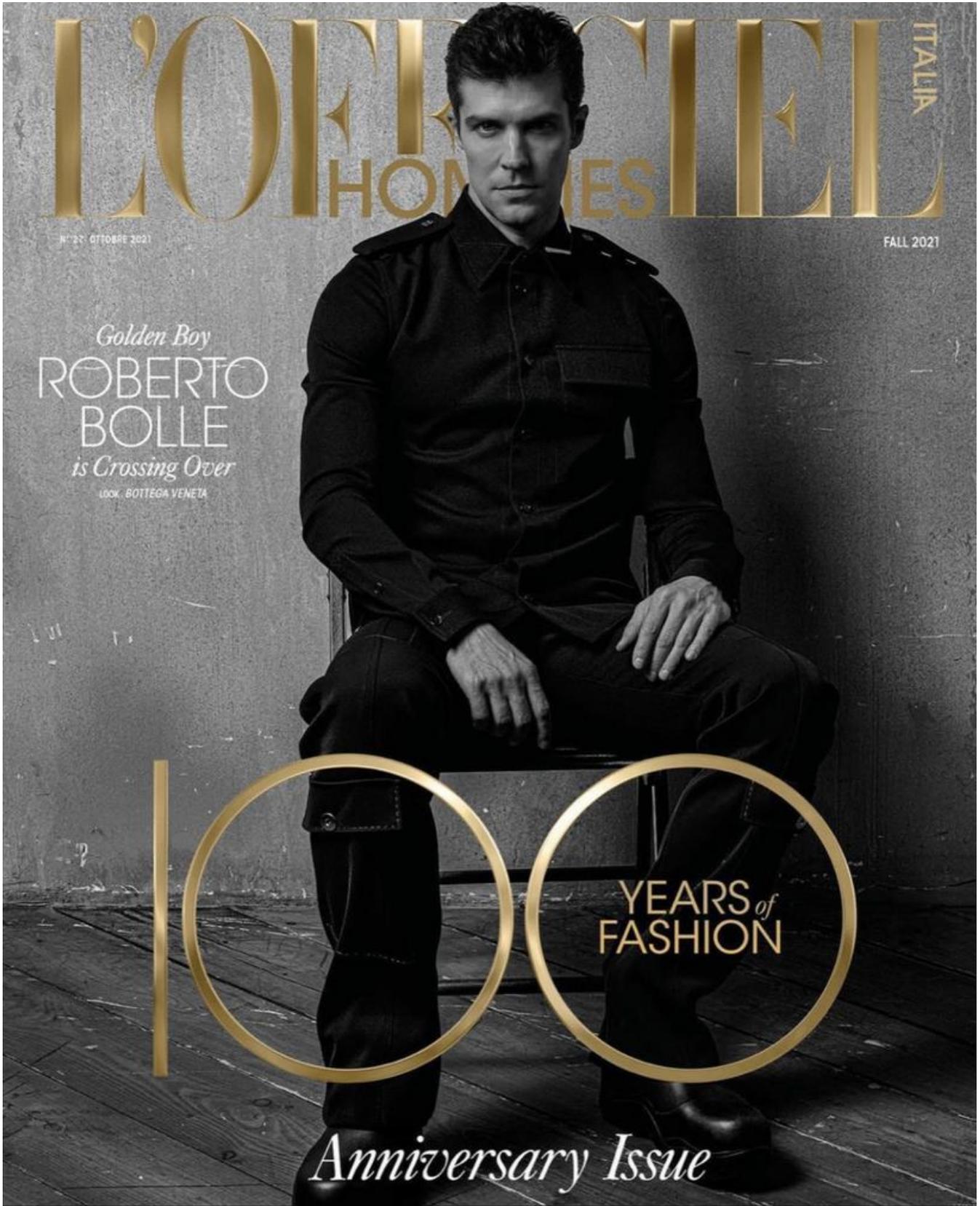


L'OFFICIEL ^{ITALIA}
HOMMES



L'OFFICIEL ^{ITALIA}
HOMMES

N° 27 OTTOBRE 2021

FALL 2021

Golden Boy
ROBERTO
BOLLE
is Crossing Over
look: BOTTEGA VENETA

100
YEARS of
FASHION

Anniversary Issue

green TASTE

Michelangelo Mammoliti, chef de La Madernassa nelle Langhe Roero, racconta la sua visione della cucina: naturale, minimale, neurogastronomica.

Giovane, talentoso, ambizioso. È Michelangelo Mammoliti, due stelle Michelin alla Madernassa (Cuneo), miglior chef 2021 per la guida Identità Golose – il congresso italiano di cucina d'autore – e tra i protagonisti del prossimo San Pellegrino Saponi Ticino, evento elvetico di cucina contemporanea. Allievo di Marchesi, all'Albereta prima e al Marchesino poi, ha iniziato ad apprezzare fiori, germogli e erbe aromatiche (tutt'ora molto presenti nei suoi piatti) nella cucina gardesana di Stefano Baiocco, fino ad approdare nei blasonati ristoranti francesi di Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Yannick Alleno, Marc Meneau. Lì ha imparato rispettivamente: «Il rispetto per le materie prime, la creatività, l'arte di gestire una brigata e il lato umano». E specifica: «Quando arrivi in certi posti perdi un po' la retta via, sei nel lusso sfrenato, le possibilità economiche sono notevoli, pensi di essere ma non sei. A 28 anni mi sono detto: "io non sono così. Non è il mio percorso". E lì lo chef autodidatta Marc Meneau, un grande cuoco, mi ha mostrato l'importanza del lato umano, che non avevo visto». È allora che torna in Italia, dopo l'esperienza d'Oltralpe, in Piemonte, dove è nato in una famiglia di ristoratori – «a 11 anni sapevo già che volevo diventare chef» – e arriva a La Madernassa, grazie a un collega. Una prima stella Michelin, poi la seconda... con una cucina, la sua che è, «naturale, perché fa riferimento al lavoro nell'orto, alla ricerca sui semi, l'utilizzo delle erbe, alla riscoperta di vegetali antichi; minimale, perché sono piatti dall'apparenza semplice, e neurogastronomica

perché dà emozioni, coinvolge i sensi». Un lavoro quest'ultimo nato confrontandosi con una amica psicologa, fatto sullo studio della percezione del sapore e dei modi in cui influenza la cognizione e la memoria. «All'inizio facevo piatti che non mi appartenevano. Mi sono preso del tempo, ho ripreso le ricette di famiglia – come la giardiniera a cui sono legato dall'infanzia –, unito a quello che ho imparato nelle esperienze precedenti. Sono nati i miei piatti. Come "Omaggio a Kandinsky", un trompe d'oeil nel piatto che a livello gustativo è un inganno, qualcosa che non ti aspetti, che scatena un ricordo». Tra i suoi ingredienti preferiti cita il cardo, la cipolla, l'anguilla, la nocciola e il tartufo, e ovviamente i prodotti dell'orto. Il suo, di orto, è all'interno del resort immerso nelle Langhe Roero, anch'esso coinvolto in una rivoluzione green, ed ha permesso al ristorante di essere riconosciuto dalla "We're Smart Green Guide", guida internazionale di cucina vegetale. «Prima ancora di essere cuoco mi sento giardiniere. Perché semino, pianto... e anche se non sono un botanico sono 15, 16 anni che studio. Bisogna conoscere bene i prodotti che si usano in cucina», s'interrompe. «E anche la tecnica, che è importante quanto il sapore. Non puoi improvvisarti, senza la tecnica non puoi cucinare un grande piatto». Gli chiediamo se è vero che per la terza stella si dà cinque anni? Lui conferma, «se non metti degli step poi ti fermi, nel lavoro devi sempre darti degli obiettivi». E seguirli.

—Silvia Frau

SAN PELLEGRINO SAPORI TICINO, L'ITALIA PROTAGONISTA

Nel cantone elvetico, in autunno, splendono le stelle Michelin per il San Pellegrino Saponi Ticino, evento in agenda fino al 22 novembre e ideato dal vulcanico Dany Stauffacher, che armato di passione, creatività e solida cultura enogastronomica, ha voluto valorizzare le eccellenze del territorio unendole ai grandi nomi della cucina internazionale. Il tema scelto per la quindicesima edizione è "Il Ticino incontra Le Regioni d'Italia". Ospiti d'onore sono chef due stelle Michelin provenienti da Nord a Sud dello Stivale e ospitati nelle cucine dei colleghi svizzeri, per proporre la propria idea di cucina – non sono cene a quattro mani – in location scenografiche. Dal già citato Michelangelo Mammoliti, a Donato Ascani del Glam by

Bartolini di Venezia, da Peter Girtler del Gourmestube Einhorn di Vipiteno a Nino di Costanzo del Danì Maison di Ischia. E ancora, Francesco Bracali dell'omonimo ristorante di Ghirlanda (GR), Alberto Faccani del Magnolia di Cesenatico e Stefano Baiocco del Villa Feltrinelli di Gargnano (BS). Infine Anthony Genovese, del Pagliaccio di Roma, Matteo Metullio dell'Harry's Piccolo di Trieste e Pino Cuffaia de La Madia di Licata (AG). Un Grand tour italiano che permette di comprendere come sta evolvendo la cucina e come, pur essendo contemporanea, non perda il legame con il ricordo, le tradizioni i sapori e la memoria. Ed anche (forse) come l'elemento vegetale stia diventando sempre più protagonista.