



Un piatto del ristorante Rigò

LONDRA

di Kiki Deere

Davanti a me, un riccio di mare servito su una base di sale marino, ripieno di bagna càuda, uovo di quaglia e latte fermentato. In bocca, un'esplosione di gusti salati con una leggera traccia di latte che rende il sapore più delicato. Sono a "Rigò", nuovo ristorante londinese di chef Gonzalo Luzarraga a cui sono già state assegnate le tre forchette del Gambero Rosso. La sua cucina assume un approccio personale a tutti gli effetti, valorizzando le materie prime ottimali. «Voglio creare gusti che non sono stati usati tante volte, interpretando la cucina italiana in un modo completamente diverso», mi spiega Luzarraga. A Londra sempre più ristoranti aprono i battenti, ma ora incominciano ad introdurre concetti nuovi. I programmi televisivi enogastronomici girati in Italia fanno

sì che si scopra finalmente che la cucina italiana è incredibilmente varia e non significa solamente cibo casalingo e piatti abbondanti. Al supermercato, vedo sempre più persone intente a leggere le etichette sulle confezioni dei prodotti. C'è più consapevolezza ed è arrivato anche qui il trend di avere più cura nel fare la spesa e sapere da dove provengono gli ingredienti (l'ultima moda sono le scatole con consegna a domicilio con prodotti bio provenienti direttamente da aziende agricole locali).

Chef Danilo Cortellini, Head Chef all'Ambasciata Italiana di Londra e autore del libro "4 Grosvenor Square" in cui raccoglie tutti i suoi menu presso l'ambasciata, sostiene che è da qualche anno che la percezione della cucina italiana sta cambiando. «Sta circolando più informazione sulla cucina regionale italiana, anche se c'è ancora una grande illusione di come dovrebbe essere. Pochi stranieri tengono presente che l'Italia è un insieme di regioni molto diverse l'una dall'altra, ognuna con le sue tradizioni». Qualcosa infatti si sta smuovendo. "Sorella", locale che ha aperto le porte il 23 gennaio nella zona yuppie di Clapham, offre cucina italiana, ma al timone c'è lo chef patron Robin Gill. Originario dell'Irlanda, vanta anni di esperienza nel settore della ristorazione londinese. Due anni trascorsi nella Penisola Sorrentina presso uno dei migliori ristoranti d'Italia rafforza il suo amore per la cucina italiana, trasmettendogli l'importanza della stagionalità degli ingredienti. Gill ha voluto ricreare l'idea ormai ben



KIKI DEERE

Giornalista di viaggio e fotografa, cresciuta bilingue (italiano e inglese) è laureata all'università di Cambridge. Ha viaggiato e scritto di paesi nei sei continenti

diffusa in Italia del farm-to-table cooking, ovvero prodotti a chilometro zero, usando ingredienti inglesi. Le verdure vengono coltivate in una cascina al sud di Londra che utilizza gli scarti dei ristoranti trasformandoli in prezioso concime usato per fertilizzare il terreno, dove a sua volta si coltivano le verdure che finiscono sulle tavole dei ristoranti. Si tratta di cucina sostenibile.

Sul menu linguine al granchio (proveniente dal Dorset) ed agnolotti ripieni di Colston Bassett (un formaggio erborinato dal Nottinghamshire). La coppa ed il salame sono fatti qui, senza dimenticare la nduja. «Voglio divertirmi ma rimanere fedele ai sapori semplici. La conoscenza degli ingredienti viene prima, a loro va attribuito il nostro massimo rispetto», mi dice. Gill non ha paura di sperimentare, giocare con gli ingredienti.

Anche qui, come da "Rigò", c'è un'ottima combinazione per soddisfare sia i curiosi sia i tradizionalisti alla ricerca di piatti più "italiani". Rimarranno solo più curiosi in un futuro non lontano? ○