

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Chef Table, un'esperienza a tavola tutta da gustare

Redazione · Tuesday, February 26th, 2019

Tutte le anticipazioni di una straordinaria rappresentazione gastronomica in quattro atti nel segno di Leonardo Da Vinci e dei Grandi Maestri della cucina Francese e Italiana. Al ristorante La Fornace fervono i preparativi per una nuova stagione dello **Chef Table, le cene evento dove lo Chef Vincenzo Marconi conduce i commensali attraverso i suoi piatti e la sua abilità tecnica** mostrata dal vivo lungo percorsi multisensoriali che affondano nella storia e nella cultura – non solo gastronomica – del mondo Mediterraneo.

«Lo Chef Table of Emotion al ristorante La Fornace – racconta lo Chef Vincenzo Marconi – è una vera e propria rappresentazione teatrale suddivisa in quattro atti dove suoni, musiche, filmati e immagini creano una narrazione multiforme, ma coerente. La consumazione della portata del piatto, presentato e creato o rifinito dal vivo è, per così dire, il punto di arrivo, la scena finale dell'atto, preludio dell'atto successivo».

Per realizzare queste cene evento **si parte come prima cosa da un'idea #DOP** (Denominazione di Origine Poli) dove lo Chef traccia il tema gastronomico, sceglie i piatti, si dedica alla ricerca degli ingredienti migliori. Poi ci sono da scegliere le musiche di sottofondo, le immagini che accompagnano il lavoro dello Chef, i video, le proiezioni, le narrazioni legate alla storia degli ingredienti o del piatto. Tutti questi elementi, sottolineano, amplificano e valorizzano ogni momento della preparazione della ricetta, grazie alla direzione artistica e progettuale della squadra #DOP.

«Lavoriamo sulle luci, la diffusione audio, i posti a sedere, le tovaglie, i bicchieri e le posate – spiega Marconi –. Dietro questa cena-spettacolo ci sono settimane e settimane di lavoro preparatorio che ha coinvolto non solo me e tutti i nostri collaboratori, ma un team composto di professionisti di primo livello con i quali collaboriamo già da tempo e poi tutto, ogni momento, ogni passaggio della serata, deve essere sincronizzato alla perfezione. Come a teatro tutto nella rappresentazione deve filare liscio».

Di seguito un'intervista allo chef Vincenzo Marconi che entra più nel dettaglio di questa esperienza culinaria

Quando partirete con la prima serata e cosa devono fare le persone interessate per partecipare?

Vogliamo precisare subito che **queste cene sono esclusive**. Sono eventi a numero chiuso e naturalmente, vista l'unicità di questa proposta, i nostri ospiti sono davvero al centro dello spettacolo. Cerchiamo appassionati “gourmet”, amanti della buona cucina, che siano disposti ad affidarsi a noi per alcune ore e che siano emotivamente predisposti a seguire il nostro percorso di spettacolo. C’è un inizio, uno sviluppo della narrazione, una conclusione con tempi che sono dettati dalla nostra idea per emozionare. Un po’ come accade a teatro: le persone ci vanno perché sono interessate a seguire lo spettacolo, con la particolarità di avere l’attore principale – lo Chef – a loro disposizione, per tutta la serata.

Visto che Milano celebra i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci (2 maggio 1519) con un programma di eventi lungo nove mesi, da maggio 2019 a gennaio 2020, il nostro palinsesto è tuttora in progress e siamo già pronti a ricevere le prenotazioni. Comunque le persone interessate si possono iscrivere alla nostra newsletter e seguire tutte le novità dello Chef Table, seguendo gli aggiornamenti sul **sito che abbiamo dedicato a questa esperienza**.

Come ogni spettacolo, anche la rappresentazione dello Chef Table di Vincenzo Marconi ha una sua trama, un menu. Ce lo vuole raccontare?

L’idea per lo Chef Table di quest’anno (il secondo in cui proponiamo questa cena-spettacolo) nasce dal desiderio di fare qualcosa che si leghi a Leonardo da Vinci.

A questo proposito **noi abbiamo già dedicato a Leonardo da Vinci il nostro piatto del Buon Ricordo dove viene utilizzato un particolare formaggio, il Montébore**, che fu l’unico formaggio portato alla tavola delle nozze di Gian Galeazzo Sforza con Isabella d’Aragona. Leonardo Da Vinci (che come è noto fra le altre tantissime cose era anche un buongustaio e un eccellente gastronomo) ebbe l’incarico di sovrintendere all’evento come “maestro delle ceremonie” e fra le numerose portate del banchetto il Montebore fu l’unico formaggio presente. Scomparso dopo la seconda Guerra Mondiale, il Montébore è oggi tornato sulle nostre tavole grazie ad un piccolo e tenace produttore della Val Borbera che ha recuperato le antiche tecniche di produzione da alcuni anziani, ultimi testimoni di questa centenaria tradizione.

Abbiamo quindi preso spunto da qui per dedicare l’intero menu del nostro Chef Table di quest’anno al “percorso” compiuto da Leonardo da Vinci nella sua intensa vita che ebbe inizio a Vinci nei pressi di Firenze nel 1452 e si concluse ad Amboise, in Francia, il 2 maggio del 1519. Nel mezzo di questi due periodi iniziale e finale della sua vita i due soggiorni più significativi sono stati quello milanese e quello veneziano. Ecco chiariti gli scenari dei nostri quattro atti, ognuno dei quali prevede due portate. (**Nella foto il formaggio Montébore prodotto dalla cooperativa della Valle Borbera**)

Dunque la struttura del menu è composta da otto portate a tema riferite a questi quattro luoghi, ma in che modo si legano fra di loro e con il filo conduttore della serata?

Per ogni tappa del viaggio propongo due piatti dove, in alcuni casi si legano ai luoghi e ne rappresentano ricette classiche, quasi iconiche, mentre in altri casi sarà semplicemente un ingrediente proveniente da quel luogo a dare lo spunto per un piatto creativo. Non ho voluto fare un menu rigidamente evocativo anche perché era necessario costruire un equilibrio fra i vari piatti che risultasse in armonia per il gusto di oggi.

Il percorso della serata segue una duplice ispirazione che ho sintetizzato così: ‘nel solco di

Leonardo da genio a genio', perché ho voluto inserire anche due omaggi ai due personaggi più importanti della cucina italiana e francese. Nella tappa milanese c'è il grande Gualtiero Marchesi, mentre nell'atto dedicato alla Francia ho voluto ricordare Paul Bocuse.

Andiamo quindi con ordine: ci può descrivere l'intero menu?

Partiamo con il primo atto dedicato alla Toscana e a Firenze. Per la portata di apertura il principale richiamo alla Toscana e a Firenze è dato da queste 'tegole' di pane toscano con il quale accompagniamo una insalata di king crab, tamarindo e caviale. La portata successiva carabineros, con lardo di Colonnata, crema di farro, olio della Garfagnana, propone le eccellenze del mare di Spagna in abbinata con i sapori tipici di una delle aree gastronomiche più interessanti della Toscana, la Garfagnana appunto.

Il secondo atto della nostra cena – spettacolo è invece incentrato su Milano. Milano ha il suo simbolo nel Duomo ma forse non tutti sanno che questo simbolo nasce agli estremi confini settentrionali del Ducato nelle cave di marmo di Candoglia (Mergozzo). Da qui le lastre di marmo per via d'acqua giungevano a Milano percorrendo il tratto finale del fiume Toce, immettendosi poi nel Lago Maggiore e ancora lungo il Ticino e il Naviglio Grande e poi dentro alla città fino alla Darsena e quindi, attraverso un sistema di chiuse arrivavano allo specchio d'acqua che si trovava nell'attuale Via Laghetto, a poche centinaia di metri dal cantiere della Cattedrale.

Il primo dei due piatti dedicati a Milano prende spunto da questo viaggio attraverso quelle vie d'acqua (che proprio l'ingegno di Leonardo contribuì a rendere molto più efficienti) proponendo diversi assaggi di pesce di lago e di fiume: la trota fario, il lavarello, il missoltit, con una deviazione sul lago di Como, il missoltino. Il piatto successivo è Riso e zafferano con foglia d'oro, omaggio a Marchesi. Nell'accompagnamento iconografico del racconto di questo piatto utilizziamo anche una straordinaria fotografia scattata negli anni novanta quando lo staff #DOP è stato invitato a fare visita al Maestro (Nell'immagine qui sotto).



Fra l'altro gli ingredienti di questo piatto sono per così dire tutti a chilometro "vero" perché anche lo zafferano biologico che viene utilizzato è prodotto in piccolissime quantità da un giovane studente e imprenditore agricolo in alcuni terreni inseriti nel parco del Ticino.

Un'altra curiosità è rappresentata dal fatto che durante la serata ci sarà la possibilità di assaggiare il vino prodotto con la stessa uva che Leonardo Da Vinci vinificava in prima persona nel terreno che venne messo a sua disposizione da Ludovico il Moro. Il fondo donato a Leonardo e situato a due passi da Santa Maria delle Grazie dove il Genio vinciano stava dipingendo l'Ultima cena, era di proprietà della famiglia Atellani, la stessa famiglia che possedeva il feudo e il castello di Luzzano nelle cui terre viene prodotto ancora oggi questo malvasia con vitigni di Malvasia di Candia che hanno esattamente lo stesso DNA dei tralci della vigna originale di Leonardo ritrovati, rivitalizzati e re- impiantati a Milano.

Nel terzo atto della nostra cena ci muoviamo verso Venezia, la città dove Leonardo riparò nel 1500 dopo l'occupazione francese di Milano. Qui proponiamo due piatti iconici della cucina veneta e veneziana ovvero il Baccalà (stoccafisso) alla vicentina e le Sarde in savor. In questo caso abbiamo lavorato innovando un po' sulla presentazione dei due piatti ma non siamo andati a toccare l'identità storica delle due ricette sulle quali abbiamo fatto anche delle ricerche specifiche

proprio per poter proporre la loro versione storicamente corretta.

Nel quarto e ultimo atto dedicato alla Francia ci è sembrato imprescindibile un passaggio dedicato allo champagne, per cui abbiamo adoperato lo champagne non nella classica preparazione del sorbetto, ma come Kir Royal quindi accompagnato dalla crema di cassis. In questa fase le immagini emozionali che accompagnano la preparazione e il servizio al tavolo sono totalmente legate alla terra dello Champagne e alle fasi di preparazione di questo vino unico nel suo genere.

Arriviamo così all'ultimo dei passaggi nella serie dei quattro atti (perché il dessert in realtà è un elemento esterno), il momento dedicato al tributo a Paul Bocuse. Del padre della nouvelle cuisine proponiamo una delle ricette simbolo, ovvero il “coq au vin” realizzato con il pollo ruspante di Bresse. Anche in questo caso la ricetta è quella originale riprodotta nel primo volume de La nuova cucina, l'opera principale di Paul Bocuse che ha posto le basi della cucina moderna.

Siamo arrivati al dolce...

Il dolce esula dal tema della nostra rappresentazione ma è probabilmente uno dei momenti emozionalmente più intensi. Il video proposto nella fase iniziale della composizione del piatto è molto suggestivo ed è stato realizzato dei getti di inchiostro colorati dentro una materia oleosa. Il risultato di queste macchie di colore che si espandono in modo innaturale creando macchie multiformi è davvero suggestivo: le macchie di colore sembrano quasi prendere vita. Qui mi sono parzialmente ispirato ai miei ricordi del periodo in cui ho lavorato in Spagna perché questa tecnica si rifà per certi versi a quella utilizzata da David Munoz che compone il suo dolce in diretta nel centro del tavolo utilizzando tecniche come quella del dripping. Non mi va di raccontare proprio tutto ma posso anticipare il finale esplosivo di questa preparazione quando dei palloncini ricoperti con dei fili di cioccolato verranno fatti esplodere sopra il piatto completando con questi fili la preparazione del dolce.

[pubblicita] Abbiamo capito da quanto ci ha raccontato che lo spettacolo sarà veramente multiforme. Se possibile ci può raccontare qualcosa sugli elementi multimediali della scenografia. In base a quali riflessioni sono stati scelti?

Come suggerimento musicale per la condotta dei piatti in tavola utilizziamo come base le Quattro Stagioni di Vivaldi. Ad ogni tappa associamo uno dei quattro concerti con il quale accompagniamo il piatto di apertura. Vivaldi è stata una mia scelta personale perché trovo che la sua musica in contesti di condivisione come il nostro sia straordinariamente efficace. Quello che conta in questo caso non è il nesso temporale con il nostro filo conduttore ma le sensazioni che queste melodie riescono a dare. E poi nei vari momenti della serata andiamo ad adoperare musiche molto diverse fra di loro. In genere si tratta di artisti che non si sentono più molto spesso, che hanno come comune denominatore la capacità di emozionare con la loro musica. Oltre a Vivaldi l'altro pezzo che ho voluto personalmente e che utilizziamo per l'apertura della serata è Venus Rapsody dei Rockets, ma in questo caso è stata una scelta quasi scaramantica perché era il pezzo con cui aprivamo i concerti del mio gruppo musicale quando – ahimè non pochi anni fa – mi dilettavo a suonare la chitarra. Anche in questo caso è un pezzo solo musicale, senza testo e denso di carica emozionale. Per il resto le scelte sono state tutte condivise con il gruppo di lavoro.

A proposito delle persone coinvolte in questa avventura ci può dire qualcosa?

Ogni gesto o momento della nostra cena spettacolo è studiato alla perfezione. Solo per darle l'idea ci sono volute moltissime ore di lavoro solo per trovare i video e montarli, poi il tempo che ci è voluto per trovare le musiche, la ricerca degli aneddoti e dei riferimenti storici. Poi la fase di stesura della sceneggiatura e della scenografia. Si è trattato di un lavoro di equipe molto complesso. I tecnici che abbiamo coinvolto e che costituiscono il gruppo di lavoro è ormai affiatato. Non posso fare il nome di tutti ma mi piace ricordare in questa sede il contributo speciale che ci ha dato la nostra Direzione Artistica Simona Ronca, Luigino Poli come Project Manager e la nostra filmmaker Giulia Nocerino. Giulia è stata davvero fondamentale nella scelta dei contributi audio e video, nel reperimento dei materiali e nel loro montaggio.

Altre curiosità sullo spettacolo?

Ce ne sarebbero davvero tante. Vi voglio raccontare questa che è particolarmente divertente. Nel corso della serata, il genio di Leonardo Da Vinci è protagonista anche di molti racconti particolari come quello relativo alla invenzione del tovagliolo. Si perché potrà sembrare strano ma fu proprio Leonardo da Vinci che introdusse l'uso di fornire ai commensali delle piccole tovaglie personali con le quali pulirsi le mani durante la cena. Nelle intenzioni del maestro di ceremonie di Ludovico il Moro, avrebbero dovuto sostituire l'abitudine in voga allora alla corte degli Sforza di utilizzare un coniglio vivo legato alla sedia sulla cui pelliccia il commensale si poteva pulire le mani. Questa soluzione, per quanto bizzarra era già un notevole passo in avanti rispetto alle abitudini allora in voga nelle tavole signorili che prevedevano che i commensali si pulissero direttamente sulla tovaglia, quando presente, oppure furbescamente, strofinando le mani sugli abiti del vicino.

I cronisti raccontano però che anche questa volta il Genio vinciano fu incompreso dai suoi contemporanei. L'ambasciatore di Firenze, Pietro Alemanni, presente a uno di questi banchetti celebrati a Milano sotto la supervisione di Leonardo così racconta di questo strano pezzo di stoffa che ogni commensale si trovò a disposizione: "Nessuno sapeva come usarlo o che farne. Alcuni ci si sedettero sopra. Altri se ne servirono per sturarsi il naso. Altri lo lanciavano come un gioco. Altri lo mettevano nel cibo che nascondevano nelle tasche e balze. Quando ebbero finito di mangiare e la tovaglia principale finì con lo sporcarsi come in precedenza, il maestro Leonardo mi confidò che disperava che la sua invenzione riuscisse ad attecchire".

Anche la formula di cena spettacolo che Marconi e il Team #DOP de La Fornace hanno elaborato per proporla al pubblico degli appassionati gourmet è decisamente in anticipo sui tempi, almeno per il panorama gastronomico italiano, ma in questo caso visto il successo ottenuto nella prima edizione siamo certi che anche questa volta sarà compresa e apprezzata e contribuirà a far crescere la cultura gastronomica di chi avrà scelto di partecipare.

This entry was posted on Tuesday, February 26th, 2019 at 2:20 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

