

DELIKATESSEN *di* **Helmut Failoni** *(helmut.failoni@rcs.it)*

Una cucina (quasi) da sogno con la creatività di Rino Duca

Il ristorante di Ravarino che meriterebbe più attenzione dalle guide

La prima volta che ho assaggiato un piatto di Rino Duca è stato alcuni anni fa, nel corso di una manifestazione sui tortellini in una «gara» fra Bologna e Modena. Il suo piatto (concorreva nella categoria dei creativi) per me era il migliore in assoluto. Superiore a tutti gli altri. Ma, a quanto pare, ero l'unico a pensarla così.

Qualche giorno fa, sono riuscito finalmente a mangiare nel suo ristorante, dove ho incontrato una cucina (quasi) da sogno. Dopo le mie tre ore di gioia, sono andato a vedere per curiosità cosa hanno scritto di questo ristorante le guide nell'edizione 2016. La Michelin *non lo cita nemmeno (?!), l'*Espresso *lo tratta come uno dei tanti, il* Gambero *un poco meglio. E mi è tornato in mente, per forza di associazioni mentali, quando sul finire degli anni Novanta andai per una guida a recensire la Francescana di Bottura. Aveva un voto che superava di poco la sufficienza. Io mangiai invece talmente bene che telefonai al curatore della guida per chiedergli il permesso di alzare di molto il voto (cosa che di solito non si fa).*

La Michelin *dovrebbe almeno inserire Rino Duca e le altre due alzargli il voto e riconoscergli la sua grandezza di cuoco. In maniera diversa, perché poi ognuno deve avere un suo taglio personale, ma giusto per darvi un'idea, pensando a Duca mi vengono in mente i nomi di Parini, Mollica, Gorini, Lorenzini. Duca è palermitano, solare, un filo timido, ma soprattutto di un'umiltà imbarazzante (quanti suoi colleghi, che non valgono nemmeno un suo mezzo piatto, si credono invece i detentori del verbo del cibo...).*

Da dove cominciamo? Il locale, una ventina di coperti, è firmato dagli architetti Marco Bernardi e Alfredo Borghi in uno stile essenziale che mescola il legno annerito, il ferro e la pietra. I piatti (intesi come contenitori) che usa Duca, sono originali, firmati dall'artista spagnolo Joan Crous (è il titolare di Eta Beta a Bologna), le posate sono appoggiate su pietre di mare, l'illuminazione è giusta per il luogo, la sala è curata con una professionalità mai ostentata, non c'è (finalmente) musica da ristorante, la cantina, fatta soprattutto di bianchi e bollicine nobili (pochi rossi), brilla di chicche bio e naturali (diversi prodotti provengono dallo splendido catalogo del Teatro del Vino) e ha ricarichi onesti. Il conto? Il menu da 10 portate (e che portate) costa 80 euro (si può naturalmente mangiare anche meno).

La cucina di Duca non è una cucina concettuale, cerebrale, snob come tante, e altrettanto buone, di molti suoi colleghi. Il piatto di Duca è immediatamente comprensibile e, come molte sinfonie di Mozart, leggibile a più livelli. Nel senso che lo può capire e apprezzare tanto la casalinga di Voghera, proprio per la sua immediatezza, per il suo essere a pelle, quanto il ghiottone errante, che ha come scopo principale della vita quello di mangiare sempre meglio.

C'è cultura nei piatti di Duca. Il che vuol dire conoscenza della cucina classica prima di tutto e poi studio per ottenerne eventualmente delle variazioni. La sua zuppa di pesce è di una tale bontà, da lasciare interdetti. Fatta di particolari, finezze, colpi d'ala: lo chef prepara una variazione dell'aioli (la salsa provenzale simil-maionese decantata dal Nobel Frèdèric Mistral, al punto che quando fondò un giornale, gli diede quel nome), usa il Piacentinu ennese, un tipico formaggio di pecora siciliano, una triglia arrostita. La zuppa ristretta che sta sotto, dove va tuffato tutto il resto, ha un sapore di raggio lungo, con pulizia finale.

La minestra di pomodoro con verdura a crudo e fiori (tutto proviene dal suo orto), viene innervata da un ricciolo di Parmigiano e da un pezzetto di fragola, che amplifica ed espande il sapore della verdura in bocca. Lo spaghetto al nero di seppia con olio tardivo al mandarino è un abbinamento talmente ben riuscito che ti viene da chiederti «ma com'è che non ci avevo pensato prima?». Gli involtini di pesce sciabola alla palermitana e zuppa fredda di olive sono una bellissima sequenza di amaro-agrumato-dolce. E poi c'è il cartoccio di pesce con sarde, seppie e verdure. La carta che avvolge il tutto, che poi si può mangiare perché carta di riso, è la copia della prima pagina del quotidiano L'Ora del 30 luglio 1983, che riporta l'omicidio del magistrato antimafia Rocco Chinnici: un piccolo pensiero dello chef, ci spiega il maitre, per tenere viva la memoria. La Parmigiana di melanzane ha un pomodoro di dolcezza ultraterrena; il Timballo del Gattopardo (anelletti di pasta al forno, melanzana, fegatini e fonduta di piacentinu ennese) è un inno di sostanza al romanzo di Tomasi di Lampedusa. La tecnica, laddove viene usata, è finalizzata unicamente al piacere del cliente, non è mai un esercizio di stile o autoreferenziale. Non ci sono spume e affini nei piatti di Duca (è una cucina molto concreta): un'aria di limone olio e sale su un succo d'arancio servito in un bicchierino, compare solo alla fine del pranzo, come rinfrescante predessert. Prima del Cannolo con sorbetto di fragole e polvere di capperi. La felicità, nel suo essere effimera, può essere anche questo.

@Helmut Failoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il grano di pepe
via Roma 178, Ravarino (Mo), tel. 059/905529

8,5

CUCINA	9
CANTINA	8
SALA	8,5
PASSIONE	9
MATERIA PRIMA	8,5
SERVIZI	7,5

Profumi
La sublime zuppa di pesce
Il menu da 10 portate (e che portate) costa 80 euro
Si può naturalmente mangiare anche meno

LA MORTE SUA

I consigli dello chef Max Poggi

Elegante scarola E a qualcuno piace liquida

Scarola: tra le insalate più eleganti presenti sul mercato, per gustoe consistenza ma anche per la colorazione la brillantezza delle foglie quando è molto fresca. È buona anche da sola, condita con un ottimo olio, qualche goccia di limone(la sua vena amarognola finale richiama acidità) sale e pepe macinato fresco. Col pesce, sopratutto nella tradizione partenopea, si utilizza anche cotta, saltata in padella con uno spicchio di aglio, olio, poi condita con pinoli tostati ed uvetta. Molto buona tagliata in 4, grigliata per qualche minuto e irrorata di olio evo e scaglie di sale per accompagnare formaggi teneri. Celebre è la scarola liquida di Antonino Canavacciuolo, resa liquida per farne una zuppetta-da utilizzare in preparazioni più complesse.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Cantine aperte», la festa degli enofili

Da Bomporto a Dozza, le migliori aziende che offrono degustazioni

Torna domani e domenica (dalle 10 alle 18) il grande appuntamento nazionale con Cantine Aperte, la rassegna tematica dove il vino e chi lo produce, saranno sotto i riflettori dei visitatori, che potranno assaggiare, farsi spiegare, capire dove e come nasce il loro prodotto preferito.

Più di mille cantine aderenti all'associazione Movimento del Turismo del vino, dall'Alto Adige fino a giù alla Sicilia apriranno le loro porte ai numerosissimi enofili che da sempre frequentano la manifestazione rendendola uno degli appuntamenti più attesi dell'anno. E nelle ultime edizioni si sono aggiunti anche i prodotti gastronomici tipici di ogni territorio a rafforzare ancora di più la manifestazione. In Emilia Romagna, cinquantasei cantine aderenti nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Imola, Ravenna, Faenza, Forlì e Rimini. Naturalmente non tutte le cantine esistenti aderiscono. Fra quelle che partecipano ecco qualche nostro piccolo suggerimento. A Bomporto (Mo) non si può mancare una visita a Cantina della Volta con le sue straordinarie bollicine. Sui nostri Colli segnaliamo Torricella di Savigno, Isola di Monte San Pietro, Corte D'Aibo a Monteveglio, Vallona a Castello di Serravalle, Manaresi a Zola Predosa, Bonzara a San Chierlo, Tizzano a Casalecchio. In Romagna segnaliamo invece Podere Morini a Faenza, Nicolucci a Predappio, il Pratello a Modigliana. Naturalmente anche l'Enoteca regionale di Dozza sarà aperta per l'occasione.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

La riapertura

La nuova sala e il forno del Marconi

Dopo tre mesi di chiusura il 2 giugno riapre il ristorante Marconi di Aurora e Massimo Mazzucchelli.



Con tante novità. «Ci sarà una sala nuova e luminosa — racconta Aurora — con grandi vetrate che danno sul verde in modo che non ci sarà più un dentro e un fuori, perché la sensazione sarà quella di stare nella natura. Abbiamo usato materiali caldi, come il legno». E la cucina? «Sarà sempre quella di Aurora e anche il numero dei coperti non aumenterà. Terremo i nostri otto tavoli, perché su quello la nostra filosofia non cambia: attenzione e coccole per i clienti, quindi no troppi coperti». La novità, ma questa deve ancora essere messa a punto e comincerà a funzionare a pieno regime verso fine giugno, è il forno. «L'idea del forno è molto vicina a noi, all'idea del prodotto giornaliero. Lì l'ambiente sarà più easy, più fruibile da parte di tutti. Si potranno comperare vari tipi di pane, ma abbiamo creato anche delle zone dove si potrà mangiare. Ci stiamo però ancora lavorando a livello di idee».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

http://edicola.corriere.it - Per info: edicola@rcsdigital.it
Codice cliente: 2495859
Copyright 2010 © RCS Digital Spa – TUTTI I DIRITTI REGISTRATI