



TRADIZIONE • al ristorante di Montecalvo Versiggia (Pv) si punta sulla rivisitazione di antiche ricette, dimostrandone l'inaspettata attualità

A Prato Gaio, un ritorno al futuro

Giorgio Liberti parte da ricette storiche per raccontare il suo territorio attraverso la cucina. Valorizzazione delle materie prime e cura negli accostamenti.

di Roger Sesto

La cucina dell'Oltrepò è ricca e richiede lunghe preparazioni, ma questo non è capito né dal pubblico, che qui bada solo al rapporto 'quantità/prezzo', né dalla critica. Oggi in Italia si tende a premiare la creatività fine a se stessa, la cucina 'con-fusion', la tecnica pura; si snobba invece la cucina della memoria, l'unica fondata su valori e dunque destinata a resistere". Secondo

Giorgio Liberti, patron di Prato Gaio, ogni preparazione culinaria deve raccontare qualcosa, deve trasmettere - attraverso i suoi sapori - la storia contadina che ne è alla base. Ben vengano le contaminazioni migliorative e le belle presentazioni, ma l'importante è il rispetto dei sapori delle singole materie prime, che devono essere netti e distinguibili. Si può giocare sugli accostamenti, ma la preparazione - nelle sue componenti - non può mai prescindere dai

concetti di tradizione, territorio, stagionalità; la tecnica deve essere funzionale alla qualità, non al risparmio o all'esibizione. Giorgio parte da una ricerca storica, elabora un "racconto", lo traduce in un piatto, che non è una copia pedissequa di una vecchia ricetta, ma un mezzo, avulso da mode, serialità, casualità, per tramandare il patrimonio antropologico di un popolo. La preparazione culinaria diventa strumento di comunicazione, fatto culturale, più che un piacere fine a se stesso. Quando si vogliono introdurre delle ragionate innovazioni o dei matrimoni "osé", bisogna sempre domandarsi: "Questo piatto lo mangerebbero i nostri nonni?".



COLORI E TANTA SOSTANZA
Le lasagnette con ricotta e asparagi esaltano le eccellenti materie prime, unitamente a una scenografica presentazione.



LO STAFF PRIMA DELLA "RAPPRESENTAZIONE"
A sinistra, le tre cuoche, capitanate dalla veterana Carla Deza. A destra, il patron Giorgio Liberti affiancato dalla sommelier Marina Riccardi.

L'analisi di FUORICASA!

Impostazione dell'offerta gastronomica

● Linea impostata sulla tradizione storica del territorio. Le materie prime sono locali, fresche e di stagione. L'oculata creatività sta più che altro negli abbinamenti.

● La carta è ampia e stagionale, a parte qualche piatto sempre in carta. Incentrata su carni, baccalà, aringhe. Selezione di formaggi e salumi. Possibile un "tris" di antipasti. I vini (220 referenze) sono esclusivamente del territorio. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

Esecuzione

● Le tecniche sono funzionali al risultato. Le tecnologie sono secondarie. Le presentazioni sono ben eseguite, ma non sono la priorità. Ciò che conta è la sostanza e la ricerca sulle materie prime.

● Se ha un senso "storico" non si teme di accostare più materie prime, per contrasto o per consonanza, in funzione del risultato. L'importante è che tutte siano distinguibili. La sequenza delle portate è in genere in crescendo.

Presentazione e servizio

● Il menu è distinto fra antipasti, primi, secondi, formaggi e dolci: ogni piatto è descritto e spiegato anche da un punto di vista "filologico". Non è di facilissima lettura, ma induce alla curiosità. Funzionale la carta dei vini. I preziosi distillati e i vini da dessert al bicchiere sono "suggeriti".

● L'ambiente è elegantemente sobrio, con arredi d'antan. La clientela tipica è composta da gourmet appassionati.

No alla "con-fusion"

A Giorgio Liberti non interessano le provocazioni pure; non perché inutili, ma in quanto esperimenti legati da un contesto, quindi senza futuro, atti a lanciare delle sfide. Il patron di Prato Gaio è contrario all'uso delle tecniche fini a se stesse e quindi riproducibili. Così come è avverso alla "fusion", alle contaminazioni etniche frutto del caso, ma prive di un background storico, all'accostamento di materie prime che non c'entrano nulla le une con le altre, con l'unico scopo di voler stupire a tutti i costi. Questo non vuol dire che si ha paura di unire, anche in modo ardito, più ingredienti al contempo,

ma a patto che ciò sia il risultato di una ricerca. Per esempio, in carta si può trovare un filetto di maiale al miele con purea di fave in fonduta di mele, cipolle e salvia: preparazione "vissaniana"? No, si tratta della rielaborazione di una classica ricetta medioevale... Ciò a dimostrare che il futuro risiede nel passato, debitamente attualizzato. Anche la scelta fra accostamenti per contrasto o consonanza de-

ve essere strumentale al risultato e alla filosofia di cucina: esaltare le materie prime, raccontare una storia.

Pancetta e baccalà

Una simile impostazione non può non essere attenta al reperimento delle materie prime. Il salame di testa e la pancetta stagionata sino a 3 anni li si troveranno in esclusiva solo qui. La pasta è fatta in casa, utilizzando

la farina di un mulino locale, il riso è l'autoctono carnaroli. Le carni (piemontesi) sono macellate in loco. Molto utilizzate le erbe di campo. I formaggi sono delle Langhe e padani. Il fegato grasso è quello di Mortara. E il pesce? Solo baccalà e aringhe: le uniche specie ittiche che rientrano nella tradizione gastronomica dell'Oltrepò. Da tutto ciò scaturiranno interessanti percorsi gastronomici a tema, come la rivisitazione della pasta e fagioli o la riproposizione di riso, latte e castagne. Si potrà degustare il duls in brusc (petto di pollo con salsa agrodolce). La notevole zuppa di carciofi con extravergine e aringa. Le lasagnette con ricotta e asparagi, che esaltano i sapori del latticino. La tempura di baccalà, che dimostra come una tecnica inedita per il territorio possa esaltare un prodotto della tradizione.

Check

- Insegna: **Ristorante Prato Gaio**
- Indirizzo: **fraz. Versa di Montecalvo Versiggia (Pv)**
- Titolare: **Giorgio Liberti**
- Chef: **Carla Deza, Daniela Calvi, Miriam Bernini**
- Sommelier: **Marina Riccardi**
- Coperti: **50-60**
- Giorni di chiusura: **lunedì e martedì**
- Prezzo medio, bevande escluse: **€ 35 alla carta; 3 antipasti predefiniti a € 11,50, se abbinati ad altri 3 piatti**

