



TRADIZIONE • al ristorante di Montecalvo Versiglia (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 Sest

La cucina dell'Oltrepò è ricca e ricche di lunghe preparazioni, ma questo non è il punto né il pubblico, che qui bada solo al rapporto "quantità/prezzo", ed è dalla critica. Oggi in Italia si tende a premiare la creatività fine a se stessa, la cucina "cool-fashion", la tecnica pura, si amano invece la cucina della memoria, l'unità fondamentale e di ogni destinata a resistere". Secondo

Giorgio Liberti, patron di Prato Gaio, ogni preparazione culinaria deve raccontare qualcosa, deve raccontare - attraverso i suoi aspetti - la storia e il territorio e il fatto che vengono le contaminazioni stagionali 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, originalità e tecnica, deve essere funzionale alla qualità, non al risparmio o all'esibizione. Giorgio parte da una ricetta storica, e abbozza un "racconto", lo traduce in un piatto, che non è una copione, segue di una vecchia ricetta, ma un nuovo, avulso da mode, serietà e qualità, per tramandare il patrimonio antropologico di un popolo. La preparazione è unitaria diventa strumento di comunicazione, fatto culturale, più che un piacere fine a se stesso. Quando si vogliono introdurre delle ragionate innovazioni e dei matrimoni "osé", bisogna sempre domandarsi: "Questo piatto lo mangerebbero i nostri nonni?".



COLORE E TANTA SOSTANZA
Le bagna cauda con ricotta e separati scaldano le cosiddette materie prime, e l'attento e attento 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.

ma punto che chi sta il risultato di una ricetta. Per esempio, in cucina si può usare un fazzoletto di miele al miele con pinoli di fave in fonda di miele, cipolle e sale: preparazione "visantina"? No, si tratta della rielaborazione di una classica ricetta medioevale... C'è, a dimostrare che il fimo risale nel passato, debitamente attualizzato. Anche la scelta fra accostamenti per contrasto e consonanza de-

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

Pancetta e baccalà

Una sarda impostazione non può non essere attenta al recupero delle materie prime. Il salame di testa e la pancetta stagionata sino a 5 anni li si trova ancora in esclusiva solo qui. La pasta è fatta in casa, utilizzando

la farina di un mulino locale. Il riso è l'arsoctano casareggi. Le carni quest'ottobre sono macellate in loco. Molto utilizzate le erbe di campo. I formaggi sono delle Langhe e podani. Il legume grasso è quello di Mortara. E il pesce? Solo baccalà e angheri, le uniche specie ittiche che restano nella tradizione gastronomica dell'Oltrepò. Da tutti ciò scaturiscono interessanti percorsi gastronomici a tema, come la rivisitazione della pasta e fagioli o la riproposizione di risotto e castagne. Si potrà degustare il risotto in brodo (grano di polbo con salsa agrodolce). La materale zuppa di carciofi con extravergine e aringa. La bagna cauda con ricotta e spinaci. Che esaltano il sapore del latticino. La compota di baccalà, che dimostra come una tecnica inedita per il territorio possa essere un prodotto della tradizione.

L'analisi di FUORICASA

Impostazione dell'offerta gastronomica

• L'area impostata sulla tradizione storica del territorio. Le materie prime sono locali, fresche e di stagione. L'offerta creativa sta più che altro negli abbinamenti.

• La carta è ampia e stagionale, a parte qualche oblio sempre in carta. Incontriamo carni, pesci, aringhe, salumi di formaggio salati. Possibile un "ris" di antipasti. I vini OSD referenziati sono moltoivamente del territorio. Infine 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. Che cosa conta è la sostanza e la ricerca sulle materie prime.

• Se ha un senso "storico" non si teme di accettare più materie prime, per contrastare o per consonanza, in fatto di abbinamenti. L'importante è che tutto siano distinguibili. Lo strumento delle portate è ingeneroso in crescendo.

Presentazione e servizio

• Il menù è obbliga fra antipasti, primi, secondi, formaggio dolce: ogni piatto è descritto e spiegato anche da un punto di vista "filosofico". Non è di facilissima lettura, ma induce al caraballa. Funzionale la carta dei vini. I prodotti di altissima qualità di dessert di bio-licore sono "suggeriti".

• L'ambiente è elegantemente sobrio, con arredi d'antico. La clientela fisica è composta da gourmet appassionati.

No alla "con-fusion"

A Giorgio Liberti non interessano le provocazioni pure, non perché inutili, ma in quanto sperimenti sbagli da un contesto, quindi senza futuro, ma a lasciare delle sfide, il parco di Prato Gaio è coerente all'uso delle tecniche fin a se stesse e quindi riproducibili. Così come è avverso alla "fusion", alle contaminazioni etniche frutto del caso, ma grida di un background storico, all'accostamento di materie prime che non è entrato nella loro coscienza, con l'accostamento di voler scegliere a tutti i costi. Questo non vuol dire che si ha paura di usare, anche in modo ardito, più ingredienti al contempo.

Check

- Indirizzo: Ristorante Prato Gaio
- Indirizzo: Inaz, Versa di Montecalvo Versiglia (Pv)
- Titolare: Giorgio Liberti
- Chef: Carla Deza, Daniela Cahf, Miriam Bonini
- Sommelier: Marina Riccardi
- Coperti: 60-80
- Giorni: d'ottobre, lunedì e martedì
- Prezzo medio, pranzo escluso: € 35 alla carta
- Antipasti predefiniti a € 11,50, se abbinati ad altri 5 piatti

