



HOME » MILANO » SOSTENIBILITÀ » MANIFATTURE

MILANO, 29 OTTOBRE 2023

TESTO
FILIPPO MOTTICRONACHE
ARGENTAIA MATERIE PRIMETAG
FILIERA ITALIANASFOGLIA
IMMAGINIPROTOTIPO STUDIO
LAMPOON MAGAZINE - BUY IT ONLINEFACEBOOK
WHATSAPP
PINTEREST
LINKEDIN
EMAIL
TWITTER X

La cucina all'Argentaia: Alessandro Lelli tra sapori, stagionalità e Giappone

Il senso ancestrale della brace, la complessità in una salsa, la lezione nipponica: Alessandro Lelli, chef dell'Argentaia, la tenuta a Magliano in Toscana tra storia e leggenda

Argentaia in Toscana, dalle rovine di un monastero al progetto di Paolo Vico – resta il ruvido e l'irregolarità della pietra

La tenuta dell'Argentaia, situata a poco meno di quattro chilometri da Magliano in Toscana (Grosseto), sorge su una collina dalle rovine di un ex monastero medievale di monache, un tempo insediamento romano. L'Argentaia omaggia il promontorio e il mare su cui è affacciato.

L'idea di dar vita a questa realtà è stata concepita dieci anni fa da Paolo Vico. Per concretizzarla, si è impiegata la pietra che quella stessa collina aveva da offrire, unita ai materiali per la ricostruzione, affidati ad artigiani locali. La filosofia dell'Argentaia si fonda un'esperienza alta dell'antico, tra sensazioni tattili del ruvido e visibili irregolarità della pietra. Un concetto sintetizzato dalla cucina: uno spazio moderno attrezzato in acciaio inossidabile, ma dal fascino rurale, dove Alessandro Lelli opera come executive chef a cavallo tra tradizione e innovazione.

La valorizzazione delle materie prime – Alessandro Lelli, Chef dell'Argentaia

In termini culinari, la filosofia dell'Argentaia si traduce in due concetti: «*Territorialità e chilometro zero. Si riflette anche nelle ricette*». Per Alessandro Lelli, perseguire la valorizzazione del singolo elemento significa lavorare sul dettaglio. «*Mi concentro sulla valorizzazione delle materie prime*». Anche la più semplice declinazione culinaria, come una salsa al pomodoro, è soggetta a trattamenti: «*Si tratta di un piatto tradizionale, spesso utilizzato come base per altre preparazioni. Bisogna scegliere il pomodoro giusto, valorizzarlo nelle varie cotture e passaggi che conducono al risultato finale: dal pelare i pomodori sbollentandoli, togliere le fibre dalle coste di sedano fino al processo di Maillard e alla caramellizzazione delle proteine*».

Alessandro Lelli: la formazione in cucina e l'influenza del Giappone

La proposta della tenuta si rifà alla tradizione toscana, omaggiata fin dalle fondamenta, ma in cucina è vivo anche il dialogo con l'Oriente. Grazie ai suoi trascorsi lavorativi, Alessandro Lelli ha avuto modo di confrontarsi a fondo con metodi, approcci e visioni della cucina nipponica. «*Il percorso in Giappone mi ha permesso di vivere una cultura esotica complessa, e di assimilarne il concetto alla base, che poi si rispecchia anche nella vita: fare una cosa, e farla bene. Nella cultura giapponese ci sono indirizzi di cucina specifici, in cui ci si concentra anche solo su una singola tecnica, che si tratti di sushi o yakitori. Probabilmente è così che ci si avvicina al concetto di perfezione – per quanto sia inconcepibile nella loro cultura –, raggiungendo livelli alti di esecuzione*».

Un approccio che ispira la gestione della cucina dell'Argentaia: «*Lo si vede nel trattamento del pesce, qui in Argentaia. C'è in prima istanza un mio contatto con il pescatore. Poi una riflessione su come la materia debba essere portata in azienda, sfilettata e trattata per essere servita al cliente*».

La sorpresa del piatto tradizionale: il futuro della cucina non è nel fine dining ma nella valorizzazione delle materie prime

Secondo Lelli, il pregiudizio che prospetta l'ineluttabile superamento della tradizione in favore di una cucina futuristica e di design (ma incolore e insapore) non trova riscontro nella realtà: «*In futuro sarà l'opposto. Abbiamo un sovrannumero di locali che punta al fine dining. Tuttavia spesso ci si trova di fronte a una perdita di sapore per via di accostamenti inusuali o di un estremismo tecnico che fa perdere l'originalità dell'ingrediente. La bravura dello chef – e di conseguenza il successo di un ristorante – è la capacità di restituire un sapore, pur perdendo qualcosa nell'impiattamento*».

«*Ho ritrovato questo anche in Giappone, dove si mangia in ristoranti stellati di sushi da 8-10 coperti in cui lo chef non fa altro che abbinare riso a pesce. Gli stellati che stanno facendo la storia a livello globale nell'ultimo decennio, anche in ambito scandinavo, partono da materie prime di alta fascia, anche non convenzionali, ma trattate con tecniche e ricette tradizionali. La brace stessa sta tornando in voga*».

«*La mia idea*» spiega «*è di raggiungere la massima concentrazione di sapore, con l'occhio di una cucina moderna. Quando preparo un piatto, deve essere composto da pochi elementi. Generalmente tre. Ognuno di essi deve essere diretto e sentirsi in maniera netta sul palato. Da una crema di patate a un filetto di pesce alla brace, voglio che il sapore si senta*». A testimonianza della solidità di questa linea, l'apprezzamento dei clienti: uno dei piatti più gettonati è l'anguilla alla brace. «*Quello che sorprende il cliente è il piatto tradizionale*».



1/8 ARGENTAIA, MAGLIANO IN TOSCANA, TUSCANY – IL FRUTTETO

Il senso ancestrale della brace

Complice la narrazione proposta da televisione e social media, l'innovazione culinaria viene spesso associata all'uso di attrezzature di ultima generazione, ritenute condizione necessaria per elevare una cucina al grado più alto. Non meno rilevante è il peso attribuito alla forma, che vuole il piatto più vicino all'opera d'arte da contemplare che alla fonte di nutrimento per il corpo e piacere per le papille gustative. Non è l'unica via per garantire una proposta di livello: «*Qui non ho necessità di attrezzatura particolarmente tecnica*» precisa Lelli «*come, ad esempio, del Rotavapor per estrarre gli aromi. Faccio un altro tipo di cucina al momento*».

In continuità con la storia e lo spirito del luogo, anche i mezzi adoperati per la proposta culinaria sono funzionali a esaltare l'esperienza dell'antico, che non rinuncia a odori, sapori e suoni. Non a caso, è la brace a giocare un ruolo da protagonista nel menu della tenuta: «*Molte delle cotture che faccio sono alla brace*».

L'offerta dell'Argentaia crede nella possibilità di vivere esperienze al di fuori delle consuete cornici e dinamiche di tendenza. Tra queste rientra anche la pratica della brace, pensata per calare chi mangia in una dimensione onirica: «*Disponiamo di un braciere a vista nella sala principale. Si tratta di una tecnica di cultura primordiale. È come se vivessimo un ricordo. L'elemento del fuoco è insito in tutti gli uomini*».

L'esperienza del ruvido e la complessità in cucina secondo Alessandro Lelli

Lontani da ambienti e sapori asettici, Argentaia punta a far riscoprire l'esperienza del ruvido: «*La nostra tendenza è di trasmettere il senso di antico e ancestrale, a partire dalle scelte che fece Paolo Vico dal punto di vista architettonico, fino ad arrivare alle mie in cucina. Ruvido non vuol dire semplice. La ruvidità è anche complessità. Una salsa al pomodoro, con tutte le attenzioni del caso, raggiunge tutt'altro stadio e funzione*».

Tra le lavorazioni sulle materie prime, la marinatura, «*la prima trasformazione che faccio sull'ingrediente senza alcun tipo di cottura. Così facendo già lo preparo alla cottura finale. Faccio spesso marinature di ispirazione giapponese con sale e zucchero, in percentuali diverse a seconda del caso. Il processo di marinatura permette alla carne o al pesce di perdere i liquidi in eccesso attraverso l'osmosi di sale e zucchero. Inoltre, favorisce la concentrazione dei sapori, e una sapidità più distribuita*».

Lentisco e selvaggina da piuma nella cucina di Alessandro Lelli

Il legame tra l'identità dell'Argentaia e il luogo in cui è situato impone un dialogo con la natura circostante, per capire cosa ha da offrire in quel momento: «*Nella mia cucina uso gli odori delle erbe officinali. Le classiche come timo, salvia, rosmarino e origano sono alla base. Poi, quando la natura lo permette, mi affido anche a erbe spontanee. C'è una bacca che amo per le preparazioni della selvaggina da piuma: il lentisco. Non mancano le erbe aromatiche, che ho studiato nel tempo. Trovo sempre una connessione con il territorio*».

«*Con Argentaia cerchiamo connessioni con i produttori locali*» continua Lelli. «*Arrivando da altre esperienze in provincia, possediamo contatti che sto cercando di trasferire qui. Cerco di avvalermi sempre di più di prodotti locali come il maiale nero o di cinta senese. Lo stesso vale per il pescato e le farine del posto. Argentaia ha lo scopo di promuovere il territorio della Maremma*».

L'impatto della crisi climatica sulla cucina dell'Argentaia

La cucina a chilometro zero è possibile, non senza difficoltà. Le privazioni figlie della crisi climatica impongono allo chef un atteggiamento vigile, per non farsi trovare impreparato di fronte a penuria di prodotti e conseguenti cambi di proposta. In che modo la crisi climatica impatta sulla cucina dell'Argentaia? «*Ho aspettato la stagione dei funghi, ma purtroppo – perlomeno nelle mie zone – non sta piovendo, e toccherà rinviarla. Il fattore crisi climatica incide anche sulla spontaneità delle erbe*» prosegue. «*Un altro alimento che mi piace raccogliere è il topinambur selvatico, ma purtroppo, se non piove, il rizoma rimarrà molto striminzito. È un problema, perché in vista di una determinata stagione, si prepara una serie di ricette nuove e sperimentazioni. Quest'anno non mi è possibile, a meno che non vada a prendere un prodotto congelato o coltivato. Non lo farò, perché non rispecchia i miei principi. È una questione di sapore, non raggiungerei il risultato desiderato*».

Filippo Motti

L'autore non collabora, non lavora né partecipa, non riceve compensi né finanziamenti, da alcuna azienda o organizzazione che possa ricevere vantaggi economici o di sorta dalla pubblicazione di questo articolo.

IMMAGINI