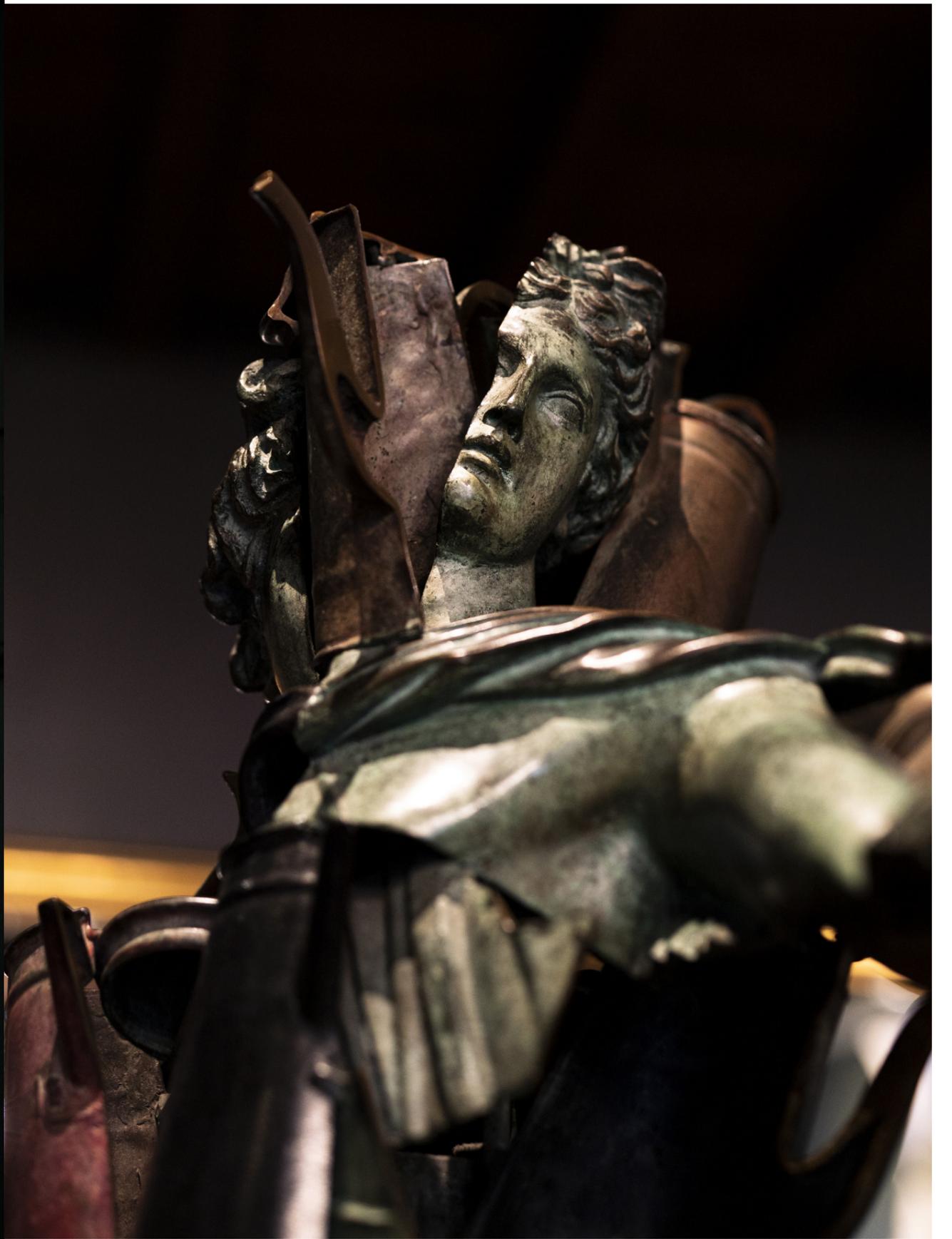




Al Desco di Matteo Rizzo

il piacere è servito

TESTO *di* ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO *di* NICOLÒ BRUNELLI





Nella pagina precedente: Matteo Rizzo e un dettaglio della scultura *Espressissimo* di Arman
Sopra: una sala del Ristorante *Il Desco*



Spaghetti al burro acido di malga, crema di cavolfiore, polline e orzo

“La libertà è la possibilità d’essere e non l’obbligo d’essere”.

René Magritte

Quando si narra una storia, questa poi lunga quarant’anni, scende la notte con il cielo stellato e la luna bianca. Accòcolati e ascolta, alla fine troverai una stella più luminosa e brillante. “È notte fonda – scrive Matteo Rizzo nel suo libro *Generations*¹ – ho sempre scritto di notte, il silenzio mi protegge. Come tutte le volte che scrivo, cerco di trovare dentro di me le parole più giuste”. Forse l’oscurità, con la sua carica di luce interiore, lo porta a vestirsi in cucina sempre di nero, in contrapposizione a Elia Rizzo, il padre, l’icona, come lo chiama Matteo, perennemente in bianco.

Il Desco. Chiaro, identitario: è il tavolo di casa su cui si mangia, dove si condivide con i familiari e gli amici, luogo in cui al centro sta il cibo, perno di convivialità ed esperienzialità. Elia veniva dal mestiere familiare, prima di aprire il suo ristorante nel 1981, dalla Bottega del Vino. Un’istituzione nella città di Romeo e Giulietta, un’osteria simbolo della veronesità. Pochi piatti, i classici cicchetti e goti (bicchieri) di vino. Circolo tanto di letterati e artisti quanto di gente comune che trovava casa, fra una partita di carte e una di ciacole (chiacchiere) nell’allegria brigata locale. Matteo vive il racconto dell’osteria veronese per eccellenza dalle narrazioni paterne. Elia, a ventotto anni, lascia la famiglia per aprire un suo locale, con l’idea di un ristorante in stile francese: all’epoca a Verona non si sapeva neppure cosa fosse.

Matteo, primogenito, nasce tre anni dopo; appena un altro anno e arriverà la prima stella Michelin, nell’85. Mamma Anna si occupa dell’accoglienza. Elia è sempre in cucina a perfezionarsi, instancabile lavoratore. Vivono sopra il ristorante. Il frugolo si assopisce in carrozzina dietro al pianoforte, mentre tutt’attorno è un via vai di camerieri e di vita. Matteo respira sin dalla nascita l’atmosfera del Desco, con le sue corse in cucina a salutare il padre, seppur scherzosamente cacciato dalla brigata.

Il Desco è il luogo di Matteo, dove spazio e tempo sono coordinate della sua esistenza, della sua memoria, del suo partire e ritornare. Luogo di apprendimento, d’incontro, di condivisione, che vive di sovrapposizioni, co-presenze, per costruire geografie di una tradizione, di un’ospitalità familiare. I luoghi stanno alla storia vissuta come lo spazio sta a un tempo fisso. Mentre i luoghi si riconoscono – si odiano e si amano, e come dice Matteo: “ancora non ho capito se lo amo o lo odio di più; mi ha dato tanto, ma mi tolto altrettanto” – gli spazi hanno un confine, un’esistenza prima e dopo l’esperienza umana. I luoghi accolgono, riparano come un rifugio e restano nel tempo, con l’orecchio alla memoria e lo sguardo al futuro. Per Matteo il suo luogo-percorso si è sviluppato nel tempo, come un reticolo che incrocia dei punti, un telaio che intreccia la sua matassa di vita. Fili del destino, che si sono presentati nella sua ricerca di crescita in modo inaspettato e lo hanno portato a essere ciò che è.

“Non ho mai chiesto l’aiuto di papà quando capivo che Il Desco mi stava stretto e dovevo partire, alla ricerca. Inizio con Roma, da Giuseppe Daddio, ci resto nove mesi e torno per l’estate dai miei. Ai tempi facevamo settantacinque persone al giorno, grazie a Ouverture Gourmet, il menu dedicato all’Opera, che cominciamo a servire alle 18.30, per essere poi pronti alle prenotazioni delle 21.30, con il ristorante sempre pieno”. L’irrequietezza evolutiva lo spinge, durante un viaggio a Londra con amici, a tentare un appuntamento da Giorgio Locatelli. Dopo il colloquio, lo attendono al lavoro la settimana successiva. “Non me l’aspettavo, mai ho citato papà e comunque ho preso al volo l’occasione.

¹Generations – Il Desco, a fine dining story – Cortella Editore 2018



A destra: Gianduja Sour



Le esperienze forti mi hanno sempre stimolato, volevo essere fuori dalla mia zona di comfort per imparare a gestirmi in autonomia". Quasi un anno, molto formativo per Matteo, Locatelli era già una star e bisognava lavorare bene e tanto. "Poi, per un incontro fortuito a Verona, dove ero ritornato al Desco e ricominciavo a scalpitare per nuovi orizzonti, parto per Los Angeles a lavorare alla trattoria Divino. Una sera, investigando per nuove esperienze, decido di andare a cena da Piero Selvaggio, che prima mi chiede di lavorare al Valentino a L.A. e successivamente al ristorante gemello a Las Vegas. Accettando entrambe le situazioni, ho imparato sia a lavorare nella back-kitchen sia in quella di servizio espresso, in ristoranti con grande fatturato e con un meccanismo seriale di organizzazione".

Matteo si sente finalmente pronto a tornare definitivamente a casa, per portare la sua esperienza a Il Desco. Il confronto con il padre non è facile, son due caratteri forti. Dopo le difficoltà iniziali, riescono a capirsi. Matteo porta aria fresca, comincia con il progetto Desco Under 30: per 2-3 volte all'anno, per una settimana, i giovani possono avere uno sconto del 50% su tutto il menu. Crea l'iniziativa Generations, che parte da un libro e un menu dedicato, per poi farsi capofila nel coinvolgimento della nuova generazione di chef scaligeri in un progetto sinergico: far emergere la giovane realtà gastronomica di alto livello veronese (in un secondo tempo partecipano giovani chef non solo veronesi) e portarla anche all'attenzione dei giovani. Ormai da qualche anno è il trentasettenne Matteo che guida le cucine dello stellato (da trentacinque anni ininterrottamente una stella, con un periodo di due stelle durato diciassette anni). Anche la squadra in cucina e in sala è fatta da giovani, il cambio di guardia (lo staff era pluridecennale, tutti restavano praticamente fino alla pensione, perché si sentivano in famiglia) è avvenuto senza troppi scossoni.

"Gli chef non sono inventori né salvatori di vite umane, scendiamo dal piedistallo! È fondamentale il lavoro del team. Credo in una cucina classica, anche se ho impiegato del tempo a capire che papà aveva ragione nello spronarmi a resistere con la tradizione, perché le mode passano e mai come oggi questa filosofia è attuale. Ho una base solida sulla quale ho costruito il mio percorso, apportando i cambiamenti dovuti al mio carattere, alle mie esperienze professionali e anche al momento storico". Non sarà più necessario nel prossimo futuro avere idee geniali e destabilizzanti, perché la gente apprezzerà sempre di più la riconoscibile connessione con il territorio, la sintonia di squadra, la profondità di un'esperienza senza fuochi d'artificio.

Non a caso il nostro menu inizia con la Zuppetta di trippe di baccalà e olive nere, un piatto che viene dal passato, da quella Bottega del Vino dove papà Elia lavorava in gioventù e che i vecchietti si litigavano. Il baccalà, che in Veneto è lo stoccafisso, fa parte del background dei sapori di Matteo da sempre. Qui unisce sapidità a morbidezza, grassezza a dolcezza, consistenza a scivolosità, per un goloso piatto della memoria che coccola il cuore. E subito gli fa eco un altro piatto che riporta ai sapori di casa, ma personalizzato dal sentire di Matteo: Cervella croccante, consommé di crostacei, emulsione di limone e vaniglia e puntarelle. Soffici, morbide e delicate le cervella, ben calibrata la saporosità del consommé, con tocchi agrumati e leggermente amaricanti per un insieme dall'equilibrio appagante. Al Desco il Risotto non manca mai, questa volta abbiamo provato quello con crema di cavolfiore, infusione di fiori di camomilla e pesto di dragoncello: un riso incredibilmente croccante (viene cucinato da solo, tostandolo e aggiungendo solo brodo a fuoco vivo, poi si aggiungono gli altri ingredienti) che si finisce in un battibaleno, tanto i sapori si inseguono e si completano l'un con l'altro! E che dire dell'Ovetto "in cocotte" con finferle? Cremosa delizia, soffice e pur sostanziosa; un morbido abbraccio al nostro palato che ti riporta alle sicurezze del cibo buono e genuino. La carta vini non scherza: milleduecento referenze con profonde verticali soprattutto di Amarone e di Barolo.

Mi guardo attorno: il locale è stato da poco rinnovato, a spiccare sempre i quadri moderni, ora il colore imperante ricorda la scultura di Arman all'ingresso: Espressissimo, pezzo unico, sui toni del grigio metallizzato. Tolti i mobili di legno per far pareti di specchi. Incrocio lo sguardo di Matteo riflesso. Un professionista che si sente ristoratore a trecentosessanta gradi. Un perfezionista, che si applica fino in fondo. Durante il lockdown si è inventato Esko, un tipo di cucina che a Verona non c'era, quella asiatica. Una ghost kitchen con take away e delivery che propone noodles, ramen, udon, pad thai e altro con ingredienti locali e regionali dai gusti decisi. Un successo incredibile.

Alzo lo sguardo sul quadro di fronte a me e leggo: "Sempre in movimento, sublime energia dell'esistenza". Il pensiero va a Matteo, alla sua lotta interiore per raccogliere un'eredità importante, scelta consapevole, ma anche ingombrante. Va al suo staccare la spina con il paracadutismo. Va ai suoi viaggi con la Harley-Davidson customizzata su misura per lui. Alla sua wanderlust. Al suo voler essere padre a fianco delle sue bimbe, partecipando alla loro crescita, con la sua compagna. Non è ossessionato da essere l'eletto ai fornelli, non vive il fuoco sacro della "cuochitudine". Mette tutto sé stesso in quello che fa, non si tira indietro, mai, l'ha imparato dal suo maestro, Elia. E ci riesce bene. Eppure, non può vivere cristallizzato nella definizione di chef. "A oggi sono un ristoratore - racconta - ma mi piace fare anche altri lavori, sono curioso, mi voglio sentire libero un domani di poter fare cose completamente diverse". Tra il bianco e il nero, immagine chiara delle due giacche da chef, ci possono essere ancora tutti i colori del mondo.

A fianco: Ovetto "in cocotte" con finferle





Cervella croccante, consommé di crostacei, emulsione di limone e vaniglia

Questo piatto gioca su consistenze e contrasti; la tecnica e la freschezza degli ingredienti sono molto importanti.

per 4 persone

Per la cervella croccante

*200 g di cervella di vitello
2 uova
latte q.b.
pan grattato q.b.
sale q.b.
olio di semi di arachide q.b.*

Pulire la cervella lasciandola in acqua corrente per circa 30 minuti. Tagliarla a pezzetti di circa 3 cm di diametro. Sbattere le uova con sale, pepe e un goccio di latte, immergervi la cervella e impanarla nel pan grattato. Friggere in immersione nell'olio di semi.

Per il consommé

*una costa di sedano
una carota
mezza cipolla
30 g di zenzero
1 kg di carapace e chele di scampi
1 kg teste pulite di gamberi rossi
gelatina 16 g*

Preparare un consommé classico: soffriggere con poco olio le verdure tagliate a fette grossolane, aggiungere in un secondo momento i crostacei precedentemente tostati in forno (avendo cura di tostarli fino a ottenere un colore brunito). Aggiungere dell'acqua fredda per coprire gli ingredienti, portare a bollore e far sobbollire piano per circa 40 minuti. Una volta freddo filtrare con un colino fino.

Per ottenere un consommé cristallino e privo di impurità si può utilizzare la gelatina¹. Sciogliere 16 g di gelatina per 2 litri di brodo e congelare. Lasciare poi scongelare in frigorifero alla temperatura di circa 4°C, usando un filtro e un contenitore. Allo scongelamento si avrà nel contenitore il consommé, acquoso e limpido ma ricco di gusto e aroma. Le parti impure, solide, invece rimarranno nel filtro. Ovviamente è importante, prima di chiarificare, fare un brodo che sia eccellente nei sapori. Un brodo scarico, ma chiaro non piace a nessuno ;)

Per l'emulsione

Preparare una maionese classica, acidulata con lime e aromatizzata con bacche di vaniglia.

Per completare il piatto

puntarelle q.b.

Tagliare le puntarelle a strisciole fini, condirle con sale, pepe e olio. In un piatto fondo mettere un cucchiaino di emulsione e appoggiarvi sopra la cervella croccante. Ultimare con il consommé di crostacei e qualche filo di puntarella.

¹ Una tecnica davvero efficace applicabile a qualsiasi tipo di liquido da chiarificare. Una soluzione di gelatina in acqua (con una concentrazione di circa 0.8% del liquido) se sottoposta a congelamento, si comporta in una maniera particolare: a causa dell'interferenza delle molecole di collagene, l'acqua non riesce a formare una struttura continua e solida di ghiaccio. Si formano invece milioni di cristallini di ghiaccio tenuti separati gli uni dagli altri dal debolissimo reticolo di gelatina. Questo consente di intrappolare in una struttura semisolida tutta l'acqua contenuta nel consommé.



Risotto, cavolfiore e camomilla

Provare per credere. Gusti che si completano e si inseguono continuamente, la golosità del cavolfiore e del riso, l'aroma e l'eleganza pulita della camomilla. È molto difficile poter standardizzare una ricetta per il risotto, la sensibilità del cuoco è la componente fondamentale. Al Desco utilizziamo il riso Vialone Nano, tipico della nostra zona, perché tiene una cottura uniforme e il dente è ben bilanciato con la parte esterna del chicco.

Per la crema di cavolfiore

Per fare questo risotto occorre prima di tutto cucinare una crema di cavolfiore piuttosto densa e saporita. Tagliare finemente il cavolfiore e soffriggerlo con un po' di cipolla, bagnandolo con del brodo.

Per il gel di camomilla

Preparare poi 225 g di camomilla per infusione (utilizzando la dose doppia rispetto alla camomilla da bere) e gelificarla con 1,5 g di gellan e 0,4 g di xantana leggermente per ottenere un minimo di masticabilità.

Per il pesto di dragoncello

Per un pesto naturale che sa di dragoncello, portare a bollore una pentola d'acqua molto salata, sbollentare per pochi secondi 40 g di dragoncello, scolare e raffreddare subito, strizzare bene e frullare insieme a 15 g di olio extra vergine d'oliva, 10 g di aceto di vino bianco e 1/2 g di xantana.

Per completare il piatto

Dopo aver portato il risotto a cottura (in bianco), nella fase finale mantecare con poco burro, poco Parmigiano, un filo d'olio, la crema di cavolfiore e del cavolfiore crudo battuto al coltello della grandezza di un chicco di riso (darà un'interessante croccantezza che si confonderà con i chicchi). A me i risotti piacciono mantecati morbidi! Impiattare il risotto in un piatto piano fondo, guarnire con il gel di camomilla e completare con qualche goccia di pesto di dragoncello.



Zuppetta di trippe di baccalà e olive nere

per 4/6 persone

Per la zuppetta

400 g di trippa di baccalà ammollato (5 giorni reidratato) - in Veneto il baccalà è lo stoccafisso invertono i nomi

200 g di cipolla bianca

1 cucchiaio di capperi

2 filettini di acciuga

150 g di olio extra vergine di oliva

700 g di latte

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

farina q.b.

sale e pepe q.b.

Pulire le trippe del baccalà, tagliarle a pezzettini, salarle e peparle. Rosolare la cipolla tritata finemente in 100 g di olio assieme ai capperi tritati e ai filetti di acciuga. A parte rosolare il baccalà, precedentemente passato nella farina, in una padella a fuoco altissimo per un paio di minuti e coprire con il latte bollente. Unire al soffritto di cipolla, capperi e acciuga in una teglia. Cuocere in forno a 100°C per 4 ore. Aggiustare di sapore e controllare la consistenza: la trippa deve essere morbidissima, deve sciogliersi in bocca. Eventualmente aggiungere un po' di latte.

Per completare il piatto

olive nere q.b.

crostini di pane q.b.

Servire la zuppetta in una fondina con i crostini di pane e qualche oliva nera.