

The Manzoni ...

scritto da goditilavita.it | 21 Settembre 2022



*... "L'universo è attrazione e rilascio.
La forza magnetica trasforma.
L'energia trasmuta il pensiero ed eleva.
Siamo magneti."*

Magnete è il menu autunnale firmato dall'executive chef Giuseppe Daniele che assieme a Gabriele Fiorino -sous chef- e Halit Gajda- pastry chef- sono alla guida del ristorante The Manzoni.

A pochi passi dal Teatro alla Scala, The Manzoni, arredato dal famoso designer londinese Tom Dixon, dopo l'esordio con il menu primaverile Dynamo, continua il viaggio di crescita e di indagine nella costruzione del proprio spazio e della propria identità.

La forza di attrazione e il Magnete sono i concetti su cui poggia questa nuova esplorazione.

Un processo fisico, chimico e alchemico che parte dall'attrazione per poi passare alla trasformazione e giungere

all'elevazione.

Un circolo armonioso di sublimazione che si esprime nei tre momenti che danno l'accesso, ogni volta, al livello superiore di conoscenza, gusto e appagamento.

Attrazione. Una forza invisibile attrae partendo in punta di piedi con una zucca al forno, crema al parmigiano e tartufo nero, per poi passare alla ventresca di tonno appena scottata su crema di carote, cipolle rosse marinate e peperone crusco per darne croccantezza. Si accelerare, di prepotenza, con capriolo, polenta fritta e spugnone che nascondono un cuore di foie gras.

È iniziato il processo.

La forza magnetica produce movimento.

I sapori diretti e marcati creano una connessione tra cuore e cervello.



Ci si sposta nell'introspezione e comincia la trasformazione con i primi e i secondi piatti.

La crema di nocciola, su cui poggiano i ravioli del plin con ripieno di faraona e champignon, non lascia spazio ad altri pensieri. Incalza, in questo innesco di cambiamento, la lepre à la Royale che si esprime in tutta la sua struttura.

Non si torna più indietro, la materia muta, i pensieri si sono fatti emozioni. Il passaggio da uno stadio all'altro avviene con il predessert: un sorbetto di cetriolo, crema di agrumi e animelle fritte su zucchine trombetta marinata agli agrumi. Per eletti.

L'ospite ha fatto il suo percorso ed è giunto al punto in cui si prende lo slancio e ci si eleva con un babà al rum che

poggia su un delicato semifreddo all'amarena o con una mousse di pistacchio, gelato alla ricotta ricoperta da una gelatina di barbabietola, avvolta dal profumo del gin.

«Abbiamo voluto creare un menu intenso, forte, con grandi sapori di terra, di carne, di selvaggina. Senza compromessi, deciso. Amo lavorare la carne ed è grazie al mio maestro Luigi Taglienti che ne ho potuto scoprire e capirne l'immenso valore. Sempre riconoscente anche verso gli chef Romito e Guida che hanno contribuito, con la loro scuola, a formarmi» racconta lo chef Giuseppe Daniele che conclude soddisfatto: «Ognuno ha il proprio sogno. Il mio era quello, avutane un giorno la possibilità, di mettere in carta la lepre à la Royale. Finalmente ce l'ho fatta».

Peppe, Gabriele e Halit sono la forza magnetica del The Manzoni. La loro cucina è magnetica. Innalza e rilascia. Loro sono un corpo unico. Lavorano a testa bassa, hanno fame di risultati, non quelli cui è facile pensare, ma di cotture, tecniche, tempi.



«L'idea di essere corpi magnetici è coerente con quello che siamo come squadra e quello che facciamo come lavoro» aggiunge lo chef Fiorino «Quando Laura, che ci segue nel nostro percorso,

ci ha proposto questo concetto, ce lo siamo subito sentiti addosso. Esprime in sintesi chi siamo come professionisti, i mesi di studio dedicati a questo menu e quello che vogliamo comunicare con i nostri piatti»

Pian piano la cucina del The Manzoni si fa strada.

Cresce con una nuova consapevolezza la generazione degli chef che ha iniziato a scrivere la cucina di domani.

«Il mio compito è quello di chiudere il viaggio che è stato intrapreso, un compito impegnativo e di responsabilità. L'ultimo passaggio per arrivare a toccare la vetta» chiosa Halit Gajda che con i suoi dessert prende il testimone che Giuseppe e Gabriele hanno stretto tra le mani durante tutto il pasto.

Non solo carne e selvaggina. Intoccabile lo spazio del menu vegetariano: *«Rispetto, stagionalità e qualità dei fornitori. Ovviamente non abbiamo l'orto dietro la cucina ma abbiamo selezionato con grande attenzione i nostri fornitori che ci garantiscono qualità e freschezza delle materie prime»*. Precisa lo chef Daniele *«Stessa cura e stesso riguardo per i vegetali come abbiamo per le altre materie. Nella nostra carta ci sono sempre piatti che possono essere scelti da chi abbraccia la cultura vegetariana.»*

Fuori dalla cucina timidi e legati, appena spingono la porta in senso contrario dalla sala alla cucina, avviene la trasformazione: risoluti, sicuri, intensi. Hanno ben chiaro cosa devono fare.

«Magnete è un menu di coraggio. Senza mezze misure. "Spinge" come la grinta e la determinazione degli chef. Il progetto tra di noi è nato spontaneamente, ha seguito il suo flusso. Intercettare, osservare e sintonizzarsi con il loro daimon è stata la cosa più ragionevole da farsi. Il magnetismo è un concetto assoluto dove vibra il mistero, la magia e si percepisce la seduzione. Chi possiede uno sguardo magnetico ha il potere di trasformare le cose. Così, in tutto e per tutto, gli chef del The Manzoni: strutturati, caparbi e tenaci. Sono magneti.»

«Magnete vuole piacere e non compiacere.

Non deve stupire ma fare presa nella mente e smuovere dentro, deve essere indelebile.»

Testi a cura di: Laura Gobbi PR, Comunicazione

- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)