



amistrà 33

La villa museo che ospita la contemporaneità
dell'arte in tutte le sue forme, anche nella culinaria

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di ANNA MAINENTI

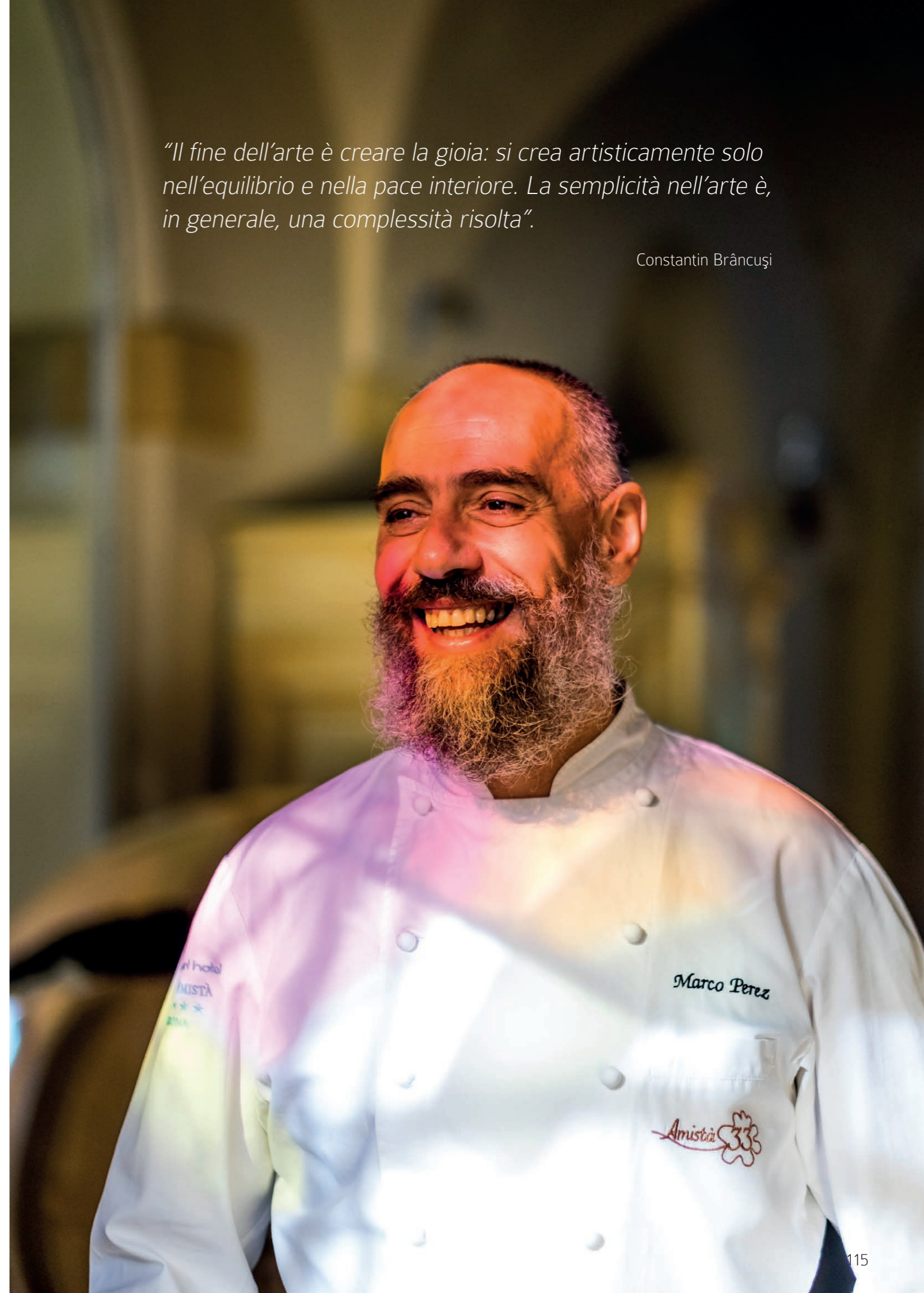
Curioso intreccio di storie. Una villa antica, originaria del Quattrocento, circondata da un parco di ventimila metri quadrati, a sua volta abbracciato dalle vigne valpolicellesi. Il suo nome? Amistà (amicizia in veneto antico) Byblos Art Hotel. Accolti dalla scritta "Sit Amicitia" (sia amicizia), si resta a bocca aperta, catturati dalla visione di celebri opere d'arte, sfavillanti di colori e di forme. Stile neobarocco, decisamente moderno e innovativo, firmato dall'architetto Alessandro Mendini. Storia antica e arte contemporanea, unite nella loro diversità, a dar vita a un universo unico, un albergo di lusso che è un museo a "porte aperte". Centoventi pezzi d'autore, parte della collezione privata di Dino Facchini, proprietario anche dei marchi di moda Byblos e Genny (oltreché della villa, inaugurata nel 2005 con questo concept totalmente nuovo). È Facchini l'uomo visionario che riesce a congiungere il passato con il presente, il cuore ("Omnia vincit amor", ovvero "l'amore vinca sempre" è scolpito in reception, per non parlare di tutte le opere commissionate in esclusiva a forma di cuore o con la parola Love... e non solo perché siamo nella città di Romeo e Giulietta) con il potere, il Bello con il Buono. Questa è una parte della storia, che meriterebbe ancora più approfondimento, per ripercorrere gli oltre cinquant'anni di collezionismo di arte contemporanea di altissimo livello.

Accade poi che in un giorno piovoso, nebbioso, buio, nell'irreale atmosfera dell'hotel chiuso per il periodo di riposo (insomma, le premesse propiziatorie erano pochine, forse *Shining* faceva capolino fra i pensieri) nel novembre del 2014, lo chef Marco Perez incontra Dino Facchini. Perez prova un colpo di fulmine per la struttura, però la motivazione per decidere di restare a occuparsi del ristorante è proprio lui, Facchini (forse c'entra la luccicanza?). "Ho visto in lui - racconta Perez - uno sguardo lungimirante, di uno che vedeva il futuro. A ottantatré anni parlava come un uomo che vedeva oltre il presente, proiettato verso l'avvenire. Prima di lui in tutta la mia vita avevo incontrato solo un'altra persona così, mia nonna Helene. Rimasi affascinato e colpito. Pensai che con queste premesse, qui avrei potuto realizzare il mio sogno di bambino". Ecco che i racconti, artistici, culinari, umani, si intersecano, creando dei paralleli.

Anche Marco Perez ama l'arte, è motivo d'ispirazione per la sua cucina. Chissà, se non avesse scelto in tenera età (a sette anni scriveva nel suo tema "Cosa farai da grande" che avrebbe fatto il cuoco in un albergo a cinque stelle) il suo mestiere, probabilmente, avrebbe fatto l'artista. Ne ha la pasta. Pure nell'aspetto. Occhi neri e profondi, barba un po' incre-spata, sembra un saggio, un guru. Anche lui raccoglie in sé due mondi apparentemente lontani, il nord della tradizione altoatesina di Vipiteno dove è nato e cresciuto, e il sud del Mediterraneo più verace, quella Napoli paterna che tanto sente parte di sé. Montagna e mare si congiungono in una sintesi personale, in uno stile moderno, giocoso, interattivo. "Oggi, a quarantotto anni, sento che tutte le mie esperienze mi hanno portato a una identità nuova, ho trovato i sapori per le mie sensazioni, le forme ai miei colori". Perez porta un cognome famoso a Verona (di un'antica famiglia nobile) ma che gli deriva dal bisnonno argentino, marinaio, che solcava i mari e che si trasferì poi a Napoli. Il padre invece crea un ristorante di pesce a Vipiteno, Helene, e Marco cresce tra la fucina azzurro mare di papà al pian terreno (di fronte a dove il nonno, il mastro birraio di Vipiteno, aveva il suo locale) e la cucina tipica di montagna, quella di casa al piano di sopra, dove la mamma altoatesina gli insegnava le specialità locali. Contaminazioni, voci diverse, rispetto delle differenze. Le sue immaginazioni di bambino riguardano il cibo, le sue fantasticherie avevano a che fare con le ricette, inevitabile iscriversi alla scuola alberghiera e nel frattempo cucinare nel ristorante di famiglia.

"Il fine dell'arte è creare la gioia: si crea artisticamente solo nell'equilibrio e nella pace interiore. La semplicità nell'arte è, in generale, una complessità risolta".

Constantin Brâncuși







Sopra: Passeggiando... "la costiera Amalfitana"
Nella pagina successiva: Tortello di bufala pistacchio e alici

Un giorno, a quattordici anni, per una serie di coincidenze strane, è proprio lui che cucina e gli dicono che in sala c'è uno chef molto importante: niente di meno che Gualtiero Marchesi. Marco non sa neppure chi sia e non ci fa molto caso, forse neppure si parlano, resta però colpito quando Marchesi, pochi mesi dopo, gli porta personalmente un suo libro autografato. Gli si spalanca così davanti un mondo nuovo, un giorno scappa pure a Milano per vedere il ristorante di Marchesi ma non ha il coraggio di entrarci. Sarà il suo primo stage, al quale ne seguiranno tantissimi altri durante il periodo scolastico (tanto per citarne alcuni, Tantris a Monaco, Danieli a Venezia, Le Calandre a Rubano). Poi decide di lavorare all'estero, a Delhi all'Hyatt Regency, a Londra all'Hotel Canary Wharf, in Croazia all'Hotel & Spa Ladera Falkensteiner, con qualche ritorno in patria (ne citiamo alcuni, il curriculum è veramente lungo) per il Park Hyatt di Milano, per poi tornare a Le Calandre. E qui si apre un'altra esperienza importantissima: Massimiliano Alajmo, che fonda l'Università del Gusto in collaborazione con la Confcommercio, decide di affidargli il compito di executive chef, responsabile e docente per il Master della Cucina Italiana. Perez in quel periodo ha il tempo di mettere insieme tutti gli stimoli raccolti, di dare forma concreta alle idee, alle fantasie e alle percezioni accumulate in tanti anni di esperienze.

"Perché ogni viaggio è un'avventura unica, ma è la combinazione dei vari viaggi che ti dà la visione olistica". Rafforza la sua filosofia culinaria: mira all'essenza, alla semplicità. "Voglio mettere tutte le energie nei sapori, anche di un prodotto povero, però cucinato con le tecniche adatte, dandogli tutta la dignità che merita ed esaltandolo nella sua freschezza, tanto da restare impresso a tinte forti. Perché non dovrei essere felice nel realizzare il più buon sandwich possibile? Perché un ragazzo della mia brigata non deve essere contento e sereno nel fare all'optimum un panino come uno che lavora in un tre stelle?". Perez ama occuparsi dei ristoranti d'albergo, perché sono molto più complessi e articolati da gestire rispetto al solo ristorante gourmet. Qui deve gestire l'Atelier (il ristorante di cucina tradizionale e internazionale), il Peter's Bar, il Room Service e l'Amistà 33. Per lui è un'immensa soddisfazione gestire bene il tutto, ma con l'appagamento del cliente, l'unico aspetto che per lui conta veramente. Ma Marco Perez, l'anima l'ha messa soprattutto in Amistà 33, il ristorante gourmet della barchessa della villa, appena sette tavoli, due in nicchie romantiche decorate con azulejos. "Hic manebimus optime", qui staremo benissimo, recita l'iscrizione antica sul pavimento prima di entrare nell'atmosfera unica di questo luogo, dove ci si ritrova a mangiare al cospetto di opere di Arnaldo Pomodoro, di Vanessa Beecroft, di Marc Quinn, di Tomás Saraceno. Perez inizia a lavorare per Facchini nel marzo del 2015 e nel frattempo, convoglia quasi un anno di energie per il concepimento del gourmet, nell'aprile del 2016.

Consapevole che le opere d'arte e l'ambiente avrebbero distolto l'attenzione dai suoi piatti, progetta un percorso tutto studiato sui sensi, sul gioco, per disinibire le sensazioni. "Lo stesso 33 messo dopo Amistà (che significa anche condivisione, familiarità oltre che amicizia) vuol fare il verso a quel "di' 33" che il medico chiede al bambino per farlo divertire, mentre in realtà sta facendo un lavoro molto serio. Certamente implica il numero perfetto, il numero del Gran Maestro, quindi una tensione alla perfezione assoluta, ma in maniera ludica".

I tavoli, i piatti, i bicchieri: tutto è meditato per far vivere un'esperienza sensoriale indimenticabile, per far tornare a se stessi attraverso i sensi. Ecco che, pur nella libertà di scelta, si mangia con le mani, si lecca il piatto, si fa la scarpetta, si viene bendati per mangiare al buio. Sorprendere, per dare sapori che riportano ad avere quasi una resurrezione della memoria palatale, ma anche per togliere delle barriere e ritornare fanciulli. Non a caso il menu si chiama "Magia". Una carta dei cibi che riporta al Mediterraneo, al brillare del sole sulle onde all'alba, al calore, all'intensità dei profumi. "Il Mediterraneo è l'altra metà dei miei colori, metà della mia cultura, della mia vita. Lo rappresento nel pesce azzurro, un'alice, una sarda, un'acciuga: il colore, la consistenza, il profumo di questi tre pesci per me corrisponde in assoluto al Mediterraneo. Pesci poveri, popolari, ma autentici. Essenza di una memoria antica, che viene da tempi remoti eppure è attuale, perché la cucina deve essere al passo con la contemporaneità, deve essere godibile, comprensibile e non intellettualmente arroccata in una torre d'avorio. Poi penso al limone, ai capperi, altri elementi che compongono il mio Mediterraneo".

Saporita la Pizza di mozzarella, cuore d'asino, acciughe, girasole e limone, nella quale la base del lievito parte dall'acqua della mozzarella: soffice eppure croccante, un dinamico rincorrersi di sensazioni dolci e acide, ben calibrate. Tutta da godere la Limonata al pomodoro e pizzaiola, con quell'acidità che stimola la ricerca di altro buon cibo, con quel giocoso leccare il piattino a forma di foglia di magnolia. Nell'Amaranto, scampi, porcini e germogli ecco l'unione tra mare e montagna, ci si immerge nella natura con i sapori intatti, preservati in rispettosa autenticità, eppure così ben armonizzati da restare ficcanti nella memoria gustativa. Purezza nei sapori, freschezza di idee e di ingredienti (Perez sta sviluppando tutta una rete di fornitori che si può sintetizzare in un motto: "solo cibo raccolto - quindi non coltivato -, pescato o cacciato - quindi non allevato - ", all'insegna di un ritorno al "primitivo", come lo chiama lui), benessere nella digeribilità (niente piccola pasticceria per esempio, da provare la sua "Passeggiando per la costiera amalfitana", solo frutta e verdura candite), leggerezza d'equilibrio, racconto del singolo elemento colto nella sua profondità espressiva. Ecco alcuni tratti salienti del suo scrivere pagine culinarie di raffinata poesia tattile (il maestro Alajmo e l'amico Mauro Defendente Febbrari, grande critico, hanno avuto un ruolo essenziale nello sviluppo del suo creare), come nel Tortello di bufala, pistacchio e alici, o nella Triglia e melanzane, pane e caciocavallo: un piatto che resta nella memoria, una delizia di saliscendi tra consistenze, sapori (dolce, acido, amaro) e frizzante energia che si conclude in orchestrata armonia.

Perez d'altronde è un romantico, un istintivo, un tedesco della Sturm und Drang, eppure rigoroso e quasi ossessivo nella ricerca della perfezione. Un uomo, prima ancora che grande professionista, con la testa nei monti e i piedi nel mare Mediterraneo, e in mezzo, il map-pamondo delle sue contaminazioni nomadi. E che non dimentica mai che la vita e quindi la cucina è una cordata: l'ascensione è un percorso di gruppo, mai in solitaria, ognuno con il proprio ruolo, pronti per aiutarsi per raggiungere la vetta, insieme.

Ristorante Amistà 33

Byblos Art Hotel Villa Amistà
Via Cedrare 78
37029 Corrubio (VR) - Italia
Tel: + 39 045 685 5555
www.amista33.it





Amaranto, scampi e porcini

per 12 persone

Per la sfoglia di amaranto

100 g di semi di amaranto biologico
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
0,5 l di acqua
25 cl olio evo
un pizzico di sale

In un pentolino portare l'acqua a ebollizione, poi aggiungere un pizzico di sale e l'amaranto. Fare cuocere per 75 minuti e mantecare con olio evo e Parmigiano. Fare raffreddare leggermente, stendere il composto su tappetini di silicone dello spessore di 2 mm ed essiccare in forno statico per 3 ore a 30°C. Con un taglia pasta del diametro di 5 cm, tagliare delle piastri e continuare l'essiccazione per altre 3 ore.

Per lo sponge alla ricotta

250 g di albume
120 g di ricotta
60 g di farina multicereali
30 g di farina di segale
10 g di miele
2 g di sale

Unire tutti gli ingredienti in una planetaria e montare leggermente. Versare il composto in un sifone e caricare con due ricariche. Fare riposare il composto per 12 ore in frigorifero con sifone sdraiato. Aggiungere una carica, sparare una dose su una piastrina di amaranto e mettere in microonde a massima potenza per 40/50 minuti. Piegarlo leggermente a metà e fare raffreddare.

Per il battuto di scampi

0,5 kg di scampi crudi del Mediterraneo
buccia di lime
olio evo
sale Maldon

Pulire gli scampi dai carapaci e dall'intestino. Battere gli scampi al coltello e condire con la buccia di lime grattugiata con la Microplane, un pizzico di sale Maldon e l'olio evo.

Per l'insalata di porcini

300 g di porcini piccoli
foglie di prezzemolo
peperoncino fresco
succo e buccia di limone
sale Maldon
olio evo

Pulire i porcini e tagliarli a fettine sottilissime. Condire con la buccia e il succo di limone, un pizzico di sale, l'olio evo e il prezzemolo precedentemente tagliato a julienne.

Per la crema di porcini

300 g di porcini
1 spicchio d'aglio
succo di limone
olio evo
sale Maldon

Pulire i porcini e tagliarli a brunoise. In un padellino scaldare dell'olio evo con uno spicchio d'aglio in camicia, arrostiti i funghi e farli raffreddare. Togliere l'aglio e metter i funghi in un Bimby, frullare aggiungendo dell'acqua e succo di limone fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiustare di sale.

Per la maionese di scampi

300 g di polpa di scampi
75 cl di olio di semi di girasole spremuto a freddo
15 cl di olio evo
succo di limone
80 cl di acqua naturale
sale Maldon

Frullare tutti gli ingredienti al Bimby, poi versare in un bicchiere per il Pa-cojet e abbattere. Pacossare due volte e mettere in un sac-à-poche.

Per le insalatine

50 g di misticanza
30 g di germogli misti

Lavare la misticanza e asciugarla. Tagliare e selezionare i germogli e mischiarli con le insalatine.

Per la polvere di porcini

50 g di porcini secchi
30 g di morchelle secche
10 g di trombette del morto secche

Mettere tutto in un Bimby, frullare e setacciare finemente.

Per completare il piatto

olio evo
sale
buccia di limone

Tenendo una sfoglia croccante di amaranto nelle mani, aggiungere con l'aiuto di due sac à poche la crema di porcini e la maionese di scampi. Prendere le insalatine e i germogli e posizionarli sopra le creme. Aggiungere l'insalatina di porcini e la battuta di scampi. Completare con qualche goccia delle due salse, la polvere di porcini, un filo d'olio evo un pizzico di sale e una leggera microplanata di limone. Ripetere l'operazione per tutte le sfoglie e poi servire.



Triglia e melanzane, pane e caciocavallo

per 12 persone

Per la triglia

12 triglie grandi di scoglio
100 g di caciocavallo Podolico a media stagionatura
1 pane ciabatta semintegrale
olio evo
spicchio d'aglio
timo fresco
sale fino

Pulire le triglie mantenendo il codino. Tagliare delle fette dal caciocavallo della stessa lunghezza e larghezza del filetto di triglia e posizionarlo tra i due filetti. Ricomporre la triglia. Tagliare delle fette di pane e posarle su entrambi i lati della triglia. Tagliare le parti in eccesso e sagomare. In un pannello antiaderente posizionare un foglio di carta forno e scaldare dell'olio evo con l'aglio e il timo. Arrostire la triglia e salare leggermente. Finirla in forno a 185°C per 3 minuti.

Per la purea di melanzane

1 kg di melanzane zebrina viola
olio evo
succo di limone
peperoncino fresco
salsa di soia non salata
sale

Lavare le melanzane e tagliarle a metà per il verso lungo. Mettere in un contenitore da microonde, cuocere per 3-4 minuti a massima potenza e far raffreddare. Estrarre la polpa della melanzana e togliere i semi. Frullate il tutto con olio evo, peperoncino, succo di limone, sale e poche gocce di soia.

Per l'insalata di melanzane

500 g di melanzane zebrina viola
succo di limone
peperoncino fresco
foglie di mentuccia romana
olio evo
sale

Lavare le melanzane e tagliarle a metà per il verso lungo. Mettere in un contenitore da microonde e cuocere per 3-4 minuti a massima potenza. Far raffreddare. Estrarre i filetti naturali della melanzana e togliere i semi. Condire con olio evo, peperoncino, succo di limone, sale e la menta tagliata a chiffonade.

Per completare il piatto

polvere di carbone vegetale
olio evo
sale Maldon

Su un piatto piano stendere con l'aiuto di una paletta a gomito una parte di purea di melanzane e spolverare con un pizzico di carbone vegetale. Aggiungere l'insalatina di melanzane rimanendo all'interno della purea. Appoggiare di sbieco la triglia. Ultimare con un leggero filo d'olio evo e del sale Maldon.

MARCO PEREZ



Cioccolato, limone e liquirizia

S. Bernardo è una Favola

Starring

DONNA
NITRITI

CONTE
NITRATI

LA
GOCCIA

IL BASSOTTO
RESIDUO
FISSO

REGINA
ACQUA

CON LA PARTECIPAZIONE SPECIALE
DEL GIUDICE PH NEUTRO



S. Bernardo