



Born to Cook

Identità Taglienti: rigore classico & istinto in-disciplinato

TESTO di LORENZO SANDANO
FOTO di ALBERTO BLASETTI

“Però, senti senti, abbiamo tra noi un attore comico.
Il “Soldato Joker”! Io ammiro la sincerità.
Sì, sì, tu mi piaci, vieni a casa e ti faccio scopare mia sorella!
Brutto sacco di merda, io ti metto sotto, ti farò un culo così!
Qui tu non riderai! Tu non piangerai! Qui si riga dritto e basta!
Ti faccio vedere io! Alzati in piedi, tirati su!
Datti subito una regolata, amico mio...
Hai fegato ragazzo. E il fegato è tutto!
Ora, signorine, potete procedere!”

Full Metal Jacket by Stanley Kubrick



Chissà cosa penserebbe Ronald Lee Ermey - AKA l'irascibile e sboccato Sergente Hartman di *Full Metal Jacket* (scomparso recentemente) - se si trovasse di fronte Luigi Taglienti. Magari sbraiterebbe, scrutandolo dal basso verso l'alto, vista la statura del nostro cuoco. Come con una recluta nel corpo speciale dei Marines.

Azzardato forse, ma il profilo del talentuoso chef, potrebbe quasi combaciare con quello del Soldato Joker. Rigoroso, intrepido e riflessivo nei campi d'addestramento o in battaglia (ovvero ai fornelli). Al tempo stesso romantico, sensibile e sognatore, nel suo portamento elegante e il *physique du rôle* da modello. Di poche parole, ma sincero e crudo quando è il momento giusto per parlare. Con la battuta sempre in canna. Non quella del fucile. D'altronde è proprio Taglienti a fornirci quest'assist ideologico, ricordando il periodo del servizio militare a Roma, come uno dei più belli e formativi della sua vita. Per poi rimbalzare agli antipodi di questo episodio: evocando con eguale importanza le memorie scanzonate del primo lavoretto a contatto con la ristorazione. Da giovanissimo, neanche quattordicenne, presso lo stabilimento balneare di famiglia, in Liguria. Sballottato in contesti estivi stereotipati. Tra fasciose ragazze più grandi di lui, falò, sacchi a pelo e chitarre strimpellate sulla spiaggia. Con qualche spinello trafugato qui e là, come gesto spassionato di indipendenza e libertà pre-adolescenziale. A far da legante, tra queste anime speculari (come le impeccabili salse dei suoi piatti) c'è la passione smisurata per la cucina. Anch'essa frammentata tra una disciplina assoluta e quel suo estro indomito e ribelle. Trattati caratteriali messi a nudo in uno stile senza inibizioni.

Alt! Stiamo correndo troppo.

Mettiamo un po' di ordine. Il sergente Hartman a questo punto ci avrebbe già rimproverato a suon di 200 flessioni. Tra la salsedine pungente del mare e le floride campagne liguri, Savona dà i natali a Taglienti nel 1979. Nonostante l'attaccamento affettivo alla terra natia, c'è un po' tutto lo Stivale nel suo albero genealogico: padre pugliese, nonna molisana e nonno toscano. Prima di arrivare a dormire sotto gli ombrelloni però - smerciando panini di contrabbando in tarda notte presso il sopracitato stabilimento - Luigi cresce nel verde contadino degli orti e dei boschi. Durante le ricognizioni in famiglia. A caccia di funghi, castagne e frutti stagionali, tra animali selvatici e natura. Altro che foraging!

Fin da bambino sono quei profumi a nutrirlo, quei gesti metodici e primordiali, a stretto contatto con i prodotti della terra. Le primizie venivano raccolte e istantaneamente trasformate in cucina dalle abili mani della nonna. L'incipit che fa scattare la passione, parte da quella quotidianità infantile. Si insinua prepotente l'idea di fare il cuoco, senza alcuna apparente logica familiare: tra una madre attiva nel mondo del commercio e il papà gestore di una ditta di autotrasporti. Anche oggi però lo sguardo del nostro chef non mente, lasciando intendere che è sempre stato un tipetto caparbio, svelto e intraprendente.

Nel '94 si iscrive all'istituto alberghiero A. Migliorini di Finale Ligure, alternando gli studi alla gavetta in alcuni ristoranti del savonese. Le sue anime caratteriali cominciano a distinguersi e a definirsi: dalle cabine sulla nuda sabbia - che si aprono e si chiudono al ritmo di flirt estivi - passando alle prime esperienze formali, sdoganate nei ristoranti. Non nei panni da chef, come è lecito ipotizzare, ma partendo dal ruolo di cameriere. Inconsciamente avanguardista (come spesso gli capiterà in carriera) nel sapersi confrontare subito con il mondo della sala, per carpire al meglio le esigenze degli ospiti. Tutto verrà immagazzinato con scaltrezza e tornerà utile. Dopo qualche stagione di prova, i tempi sono maturi per tastare i fuochi delle cucine. Luigi coglie al volo l'opportunità di entrare in brigata a La Meridiana di Garlenda Relais & Châteaux (Garlenda), per poi affrontare nel '99 l'esperienza segnante dell'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano. Al fianco di Ezio Santin - che considera tutt'ora il suo grande maestro - Taglienti apprende il valore della materia prima, attraverso ricerca, empatia con il prodotto e scambio diretto con i fornitori. La mente torna indietro in un lampo, riscoprendo l'importanza di quando da bambino coglieva bietole e ortaggi dall'orto di casa. A questa memoria sopita, se ne somma una nuova ereditata da Santin: quella densa, vivida e colorata della cucina italiana proiettata al futuro. Il concetto di evoluzione, applicato a sapori e ricette classiche, si fa strada in lui ad alta velocità. Rimane in questa dimensione fino al 2001, formandosi come cuoco e acquisendo le basi di pasticceria in compagnia di Maurizio Santin (figlio di Enzo).

Poi l'animo scalpitante si riaffaccia, quello del ragazzo ribelle del bagnasciuga ligure. Determinato e insistente, riesce a guadagnarsi uno spazio al Gambero Rosso di San Vincenzo, dal vulcanico Fulvio Pierangelini. In Toscana riceve un'inedita e cruda lezione di vita professionale. Il lavoro dura solo tre giorni. Dei quali, due notti folli a contatto con un genio dal carattere quasi più tagliente del suo. Non si capiscono in quel contesto, ma si ritroveranno in veste pacifica 15 anni dopo. Scambiandosi commenti di stima reciproca, davanti a un bicchiere. "A 18 anni l'astice lo mettevo in padella solo se era rovente. Oggi probabilmente, con la manualità che ho acquisito e con i gesti appresi anche da Fulvio, l'astice posso metterlo a freddo e avrò comunque il risultato che dico io" spiega Taglienti "Una volta non potevo concepirlo. Quando vedevo Pierangelini mettere gli astici blu vivi, a freddo in padella, per me era una violenza. Grazie a lui, anche solo in quei controversi tre giorni, ho capito che la manualità e la consapevolezza sono i mezzi per evadere dagli schemi canonici che la cucina a volte ti impone".

Un po' emotivamente ammaccato, al rientro da San Vincenzo, contatta l'amico Carlo Cracco (con cui lavorerà a Milano nel 2004) per vincere un'altra sfida personale: ricredersi sulla categoria dei "pallosissimi francesi". Se infatti attualmente, in Italia, Taglienti interpreta con orgoglio una delle cucine tecnicamente più affini alle basi della grande cucina d'Oltralpe, al tempo non la pensava proprio così. Anzi, la spavalderia del soldato, ancora non lasciava feritoie libere all'attitudine francofila. Tramite Cracco, trova la passerella per approdare in Francia, presso il ristorante La Palme D'or di Cannes del cuoco Christian Willer. La sua visione culinaria non sarà più la stessa. Perché qui incontra il suo primo Sergente, nei panni reali dell'executive chef Christian Sinicropi.

"A Cannes ho fatto la mia seconda naia, dopo il militare a Roma" racconta divertito "Entrato lì dentro, tutto quello che avevo appreso fino a quel giorno, l'ho dovuto cancellare e ripartire da zero. In cucina con Sinicropi si viaggiava a un metro da terra, con ritmi intensissimi e un approccio militare esasperato. Disciplina totale imposta durante il servizio. Non potevi parlare, non potevi mangiare, altrimenti eri fucilato senza possibilità di replica. È stato un anno durissimo, ma che mi ha aperto nuove prospettive mentali. Soprattutto sul mondo vegetale, al contrario dei luoghi comuni che riconducono la cucina francese all'abuso di creme e condimenti lipidici. La creatività che era in me, ha trovato terreno fertile nell'immensità di tecniche e basi, rimodulabili in mille applicazioni".

In Francia Luigi definisce un suo tratto stilistico importante, ovvero la riabilitazione contemporanea delle frattaglie e delle salse. Oltre ad acquisire una ritualità metodica nel preparare fondi e brodi prima di ogni servizio. Come starter primario di ogni preparazione. "Volente o nolente, il DNA della mia cucina è la salsa" spiega Taglienti. "Anche elementi nudi, ridotti a sottrazione multipla, come nei miei piatti, devono essere contestualizzati con la presenza di un liquido o di un assorbimento. Rimodellando le salse classiche in nuove forme, anche una nudità apparente trova profondità, progressione e spessore all'assaggio".

Così è, così è stato. Al rientro in patria, Luigi è il cuoco/marines perfetto. Temprato e pronto per la guerra. Fermi tutti. Non un soldato lobotomizzato, spinto da un approccio meccanico. Bensì una sintesi raggiante delle esperienze vissute. Degli animi che è andato a punzecchiare e a mobilitare nel suo percorso. La cifra stilistica si afferma riplasmando la cucina italiana attraverso il suo intimo punto di vista: conoscendo le regole e le basi con rigidità teutonica, per poterle abbattere e ricomporre secondo esigenza. Il classicismo che si fa agile e attuale, appreso da Santin, si accosta a profumi, gesti e sapori d'infanzia. Scandendo tre identità tanto vicine quanto distanti: orto, caccia e neo-tradizione. A condire e legare il tutto naturalmente c'è la Francia. Che tra rigore tecnico, disciplina militare e consapevolezza rinnovata, funge da collante e propulsore emozionale. Come una salsa memorabile, tirata a perfezione *ça va sans dire*. E poi?

Dall'alto in senso orario:

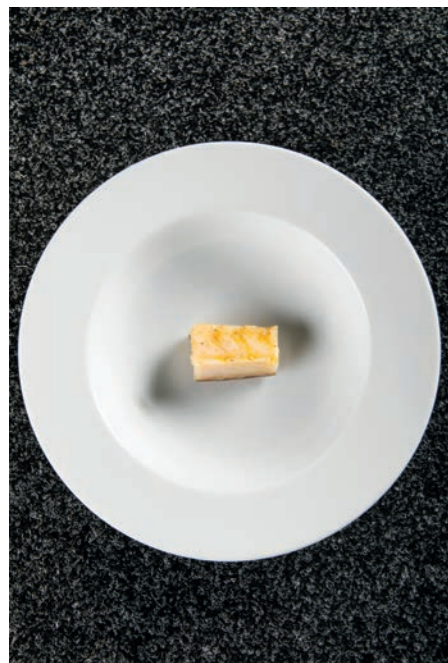
Bianco e nero di seppia

Lasagna tradizionale alla bolognese

Ostrica strapazzata

Saltimbocca alla romana





L'impiattamento della Burrida di stoccafisso



E poi c'è il Taglienti crudo, estremo, istintivo. Che non si muove scisso tra queste quattro identità, ma le esibisce e le padroneggia tutte all'unisono. Il grado di personalità raggiunto, gli consente una parata di successi e riconoscimenti. Una raffica di Stelle Michelin confermate in sequenza dal Delle Antiche Contrade di Cuneo (2007) al Trussardi di Milano (2012). E ancora oggi, nel complesso post-industriale W37 dove risplende la stella del suo Lume, a due passi dai Navigli meneghini. Qui, ogni sfaccettatura caratteriale/culinaria di Luigi trova uno spazio distinto, in quattro proposte degustazione: Orto di Lume; Taglienti racconta Taglienti; Nuova Milano; Frutto di un Momento; la Caccia (solo in Autunno). Idee che confluiscono a loro volta in un menu con una scelta à la carte dinamica e briosa. Tracciano il percorso, in veste simbolica, le carte dei tarocchi recapitate insieme ai piatti. Un segnalino mnemonico e narrativo degli esercizi assaggiati: a bilanciare il rigore esecutivo con il lato ludico e provocatorio ben presente in questa cucina.

Nella sala candida *total white*, fasci di luce a disegnare l'ambiente. In tavola, schermaglie goduriose di contrasti e *nuances* stagionali, che nobilitano il concetto di orto e visione vegetale del momento. Un orto figurativo - rimarca Taglienti - perché nel luminoso innesto agricolo del locale non si coltiva la reale fornitura per il ristorante. È lì a ricordare i vasi di piantine e verdure posti negli atri delle case. "Come quelle di una volta" sottolinea romanticamente lo chef.

Dalla teoria alla pratica, con la batteria di amuse bouche. Che evidenzia come le radici culturali e gastronomiche del cuoco, si impreziosiscano magicamente tramite contrappunti scanditi con precisione. Partendo da una dettagliata lettura degli ingredienti. Acidità spigolose, guizzi amaricanti e il feticcio aromatico dello chef: gli agrumi. La Misticanza in cialda, solletica il palato con spinta acetica; la Zucchini trombetta con riduzione di chinotto è un inno alla piana di Albenga che si risveglia in primavera. Mentre i mini *Barbagiuai* fritti ripieni di doppio pomodoro, sono una coccola al sapore di amorevoli mura domestiche.

Taglienti si mette a nudo sin dagli antipasti, con l'impalpabile Acqua, olio, limone e liquirizia. Passaggio geniale, dove le sfoglie d'olio gelato - tramutate in riccioli di finto burro - fungono da trasmettente gustativa per il bouquet di aromi che fluttua sull'acqua. Il grasso c'è ma non si vede. Lo avverti solo quando il calore della bocca rivela il "trucco", conferendo levità e dinamismo a ogni boccone. Giochi estetici e tecniche moderne certo, ma inseriti sempre con metodo funzionale e grande consapevolezza.

Quando parla con l'animo classicista però, Luigi dà il meglio di sé. La Trippa di agnello in omaggio agli *Staff Lunch* vissuti da Santin ne è la prova. Cotta all'antica, con texture callosa e verace, a sfidare senza timore la masticazione dell'assaggiatore. Le alghe accostate al caviale generano umami, mentre la setosa salsa al Franciacorta leviga il tutto con acuta trasparenza.

Il quinto quarto è spesso in primo piano, abbinato a ingredienti poveri e pregiati senza alcuna distinzione classista. Un elemento che Luigi adora cucinare, forse perché stimola il suo animo competitivo. Così il succulento Foie gras d'oca di Mortara, viene spogliato della sua opulenza animale in un piatto capolavoro: avvolto in foglia di verza al vapore, nappato con una fenomenale salsa cassoëula e crema tiepida di ostriche. Tripudio neo-classico di eleganza e godibilità, dove ogni sfumatura rintracciabile è complemento della successiva e viceversa. Coniando un futuristico concetto di miseria e nobiltà tra terra, iodio e possanza carnivora.



Sopra: Trippa di agnello
A fianco: Gli appetizer
Ossobuco alla Taglienti
Cocco e clorofilla
Acqua, olio, limone e liquirizia

Se la gamma prorompente di sapori non basta, ci pensa la Lasagna alla bolognese a rinforzare le dosi. Tradizionale? Innovativa? Da assaggiare. Per godere, senza preconcetti dogmatici. Semplicemente monumentale nel suo processo di sottrazione, che privilegia sempre e comunque il gusto.

L'impronta ligure rientra in campo con due zampate da fuoriclasse. Prima la Buridda di stoccafisso restaurata con tutti i tagli del pesce (kokotxas comprese). Poi l'ancestrale Quintessenza di un Tocco Genovese. Estrazione e concentrazione che vanno a braccetto, per una transizione verso il capitolo carnivoro del pasto: la carne non c'è, ma è riassunta in un intingolo denso e vellutato, dalla profondità sconvolgente. Scarpetta oblige. Sembra crudo, ma è poché, l'irriverente Petto di piccione e tamarindo. Denudato dalle note ematiche, rinvigorito dal rilancio di un possente impatto salino. Minimalismo e concretezza. L'assolo finale, è in devozione a due identità molto care allo chef: la caccia e la Francia. Leggi Lièvre à la royale e mangi la perfezione. Intensa, atavica e sensuale, glassata da una salsa lucente quasi come fosse una sofisticata torta al cioccolato. Archetipo di finezza neo-classica, applicata a una ricetta selvatica, che si erge a raccontare le immense doti tecniche di Taglienti. Tra passato, presente e futuro in evoluzione.

Con i dessert-non-dessert, tre piccoli gioielli richiamano all'appello il lato giocoso, scenografico e frizzante del cuoco. Servendo salato, ma pensando al dolce: l'eccentrica Torta - quasi Tatin - di carciofi; il Cappuccino di funghi e budino di fegati chiari, nella sua struttura mozzafiato da etereo soufflé di frattaglie e humus; o ancora l'Arancia al gratin con ricci di mare. Dolcezza iodata che conquista il palato, nella sua forma inconsueta di Crème brûlée dall'elettrizzante allungo agrumato. Un Canelé di struggente bontà - tra i petit fours - si riaggancia alla tradizione immutabile, per salutare questa tavola vibrante. Che sta muovendo una rotta indipendente di avanguardia culinaria a Milano.

"Quando andai a Roma per il servizio militare mio nonno mi disse di godermi quei momenti, perché poi il tempo sarebbe volato. E aveva ragione", conclude Luigi. "Mi son ritrovato qui, senza quasi accorgermene. Tra mille vagabondaggi, alla ricerca di costanza e sicurezza, dopo svariati anni in cui non assaggiavo più i miei piatti, perché avevo paura che la mia cucina non mi piacesse. Facevo quello che mi sentivo. Una necessità di esprimermi che avevo dentro, come sempre, ma non ero convinto del risultato. Ora invece mi siedo a ogni cambio menu e provo 4/5 piatti per volta. Perché la mia rigidità perfezionista comincia a dialogare serenamente con il mio lato istintivo. Penso sia un bel traguardo personale. Esser convinti e consapevoli di far qualcosa di giusto a modo nostro. Che abbia valore insindacabile nel rispetto di chi siamo e nel tempo in cui amiamo farlo".

LUME by Luigi Taglienti

Via Giacomo Watt, 37
20143 Milano (MI) - Italia
Tel: +39 02 8088 8624
www.lumemilano.com





Fegato grasso d'oca di Mortara in foglia di verza al vapore, crema tiepida di ostriche e salsa cassoela

per 4 persone

Per il fegato grasso

*400 g di fegato grasso di Mortara
4 foglie di verza*

Tagliare il fegato grasso in scaloppe da 100 g l'una e sbianchire le foglie di verza, privandole delle membrane interne. Avvolgere le scaloppe di fegato nelle foglie di verza e cucinarle in forno a vapore per almeno 7 minuti.

Per la crema di ostriche

*4 ostriche
100 ml di olio di semi
10 ml di succo di limone*

Emulsionare tutti gli ingredienti sino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Per la salsa cassoela

*500 g di puntine e costine di maiale tagliate regolarmente
250 g di salsiccia di Monza
1 piedino
1 orecchio
1 salamin de verza
1 kg di verza
200 g di sedano
200 g di carota
1 cipolla
salsa di pomodoro q.b.
vino bianco secco q.b.*

Procedere secondo i canoni della ricetta tradizionale. Quando tutte le carni saranno ben rosolate e tutti gli ingredienti avranno cucinato per almeno 20 minuti nella stessa casseruola. Raffreddare, pesare e aggiungere la stessa percentuale di acqua. Poi chiudere il tutto in una busta sottovuoto e lasciare cucinare per 12 ore a 65°C vapore. Filtrare e lasciar ridurre sino a ottenere una salsa dalla giusta consistenza.

Per completare il piatto

Adagiare alla base del piatto un cucchiaino di crema di ostriche, posarvi il fegato avvolto nella verza e cotto al vapore e terminare con la salsa cassoela.



Gratin ai ricci di mare

per 4 persone

Per il crème caramel

*375 g di latte
200 g di uova
125 g di panna
125 g di zucchero
50 g di tuorlo d'uovo
40 g di polpa di ricci di mare
30 g di scorza di arancia e limone
2 g di rhum
1 baccello di vaniglia*

In una terrina di media dimensione amalgamare i tuorli, le uova, la polpa della vaniglia e lo zucchero, versare a filo il latte e la panna tiepidi, aggiungere il resto degli ingredienti e passare il composto al colino cinese. Lasciare raffreddare.

Per la panna ridotta

*1 l di panna fresca
30 g di scorze di arancia*

In una casseruola di media dimensione, cucinare a fuoco moderato la panna con le scorze di arancia sino a ottenere 400 ml di composto. Filtrare e lasciare raffreddare.

Per completare il piatto

*15 g di ricci di mare freschi
4 fette di arancia (qualità sanguinella)
1 amaretto di Sassello
4 suprême di limone*

In un piatto fondo, versare il crème caramel facendo uno strato di circa ½ cm e cuocere a 90°C vapore per circa 5 minuti. Adagiare sul crème caramel il limone, precedentemente tagliato in cubetti regolari di ½ cm, dell'amaretto di Sassello sbriciolato, la fettina di arancia e coprire il tutto con un leggero strato di panna ridotta. Gratinare sotto al calore della salamandra sino a ottenere un bel colore dorato, terminare con la polpa dei ricci di mare. Servire ancora tiepido.

LUIGI TAGLIANTI



Piccione al tamarindo

Ciò che inizia con una scintilla... è destinato a diventare un'icona.



La differenza ha nome Gaggenau.

Grande classico del design, l'EB 333 è l'icona della storia e della ricerca estetica Gaggenau.

I suoi 90 cm di larghezza e la porta frontale in acciaio fanno di questo forno un capolavoro unico nel suo genere.

Prodotto quasi interamente a mano, è dotato di funzionalità professionali, schermo Touch TFT e sistema di pulizia pirolitica, per il massimo comfort d'utilizzo.

L'EB 333 è da sempre più di un semplice forno. Dedicato a chi vuole il meglio, è la garanzia di fare la differenza in cucina.

Scopri le collezioni Gaggenau su www.gaggenau.it.

Il prodotto mostrato è il codice EB 333 110 | Classe di efficienza energetica: A | in un range di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

GAGGENAU