

DA QUASI 100 ANNI ORMAI,
LA ZONA RONCHETTO SUL NAVIGLIO
APPARTIENE A MILANO
E OGGI IN VIA GIACOMO WATT
SI TROVA L'INTERESSANTE
RISTORANTE LUME.



DI GIACOMO NEWLIN



01

Pensiero creativo e tecnica culinaria

Da un contesto esterno di archeologia industriale si entra in un raffinato, luminoso e candido ambiente, dove il rumore della città si dissolve e in cui si percepisce la mano felice di un fine arredatore che ha saputo coniugare uno stile elegante senza eccessi, con la filosofia di cucina dello chef ligure Luigi Taglienti, che può essere condensata nella sua massima: "La mia cucina è istinto e razionalità, la traduzione di un pensiero creativo in tecnica culinaria". Ho conosciuto Luigi Taglienti quando era chef al Ristorante Le antiche contrade a Cuneo dove, giovane chef promettente, aveva già la stella Michelin. Mi aveva incuriosito la sua proposta di piatti con le frattaglie, un tema ostico dal punto di vista psicologico per un ristorante stellato, eppure mi ha incantato con la coratella. Ora, nel suo nuovo locale di Milano incanta a tutto tondo, senza far mancare agli estima-

tori, che a dir il vero sono fortunatamente in aumento, le frattaglie, e non solo animelle ma anche musetto e fegato di vitello o il prelibato sanguinaccio di pesce, preparate con raffinatezza senza però stravolgerne i gusti precipui. I piatti che escono dalla cucina, dove lavorano 10 collaboratori, sono dei capolavori di piacevolezza per tutti i sensi, primo fra tutti l'occhio, che rimane incantato da quei piccoli capolavori che diventano grandi in bocca per consistenze e sapori. Uno fra tutti mi ha lasciato commosso, il "bianco e nero di seppia", detto semplicisticamente: una sfoglia bianca di seppia e una sfoglia nera di seppia su un letto di panna cotta ai ricci di mare; in sostanza è la firma dello chef... un'emozionante sorpresa! C'era da aspettarselo da questo chef il cui "maestro" è stato Ezio Santin, ma poi anche altri hanno stimolato la sua creatività come i francesi Christian Willer e Christian Sinicropi e non da ultimo il televisivo Car-



02



03



04



RISTORANTE LUME

Via Giacomo Watt 37
20143 Milano

Tel. +39 02 808 88 624
luigi.taglienti@lumemilano.com
www.lumemilano.com

lo Cracco e così la stella 2017 non si è fatta attendere ed è arrivata a neanche sei mesi dall'apertura del ristorante Lume. Il servizio in sala, molto professionale e cordiale, è garantito da cinque collaboratori capitanati dal responsabile Luca Pedinotti che ovviamente sovrintende anche alla cantina, con le migliori etichette, soprattutto italiane e francesi. Sulla tavola apparecchiata con gusto arriva per primo il cesto di pani fragranti diversi, focaccia genovese e grissini alla moda torinese, tutto ovviamente opera della cucina, bontà alle quali volentieri non ci si sottrae in attesa dei piatti della godenda, che comunque giungono a caden-

ze regolari secondo l'aforisma di grande saggezza e verità di quel perfetto gastronomo e anfitrione che fu Jean-Anthelme Brillat Savarin il quale disse che la tavola è il solo luogo dove non ci si annoia mai durante la prima ora, quindi l'attesa tra una pietanza e un'altra non dev'essere né troppo lunga né troppo corta, dev'essere giusta come al Lume. Del piatto "firma" di Luigi - seppia in bianco e nero - abbiamo già detto allora possiamo proseguire con: Risotto alla spremuta di radice fresca di curcuma, pepe nero selvatico e polvere di alloro; Astice blu e potage di lumache bianche; Pesce morone ai carciofi di Liguria e polpa di

tamarindo; Chateaubriand di manzetta piemontese con pomodoro provenzale, patata castello e salsa béarnaise e per terminare in eccitata delizia: Macaron al gorgonzola 100 giorni; tartufo nero e tiramisù. A questo punto non servono parole d'elogio se non per la scelta magistrale dei vini da parte del sommelier al quale, se professionale come in questo caso, vale sempre la pena affidarsi. Una carta dei vini, come detto, che verte in modo particolare su etichette italiane e francesi scelte con un occhio di riguardo per produttori meno conosciuti ma con prodotti superlativi. 