

7 DICEMBRE 1991: AMORE AL PRIMO INCONTRO



DI GIACOMO NEWLIN

La data è quella che segna l'innamoramento di Tano Simonato per l'olio extravergine d'oliva. Quel giorno si trovava con i genitori in Liguria per prenotare le vacanze e acquistare un po' di olio da un produttore che, con la passione di chi lavora col cuore, lo accompagnò nella visita dell'azienda che si trovava in un posto incantevole e gli raccontò l'interessante storia dell'olio. Tano ne rimase estasiato, iniziando così ad approfondire la conoscenza di questo stupendo, gustoso e salutare compagno della cucina mediterranea che è l'olio extravergine d'oliva. Un amore che prosegue senza crisi, anzi con successo ormai da quasi tre decenni e che si concretizza nelle mirabili preparazioni gastronomiche che offre nel suo ristorante di Milano, insignito della stella Michelin. Tra l'altro un paio di anni fa Tano Simonato ha pubblicato con Mondadori il libro "Passione Extravergine" Un viaggio nella mia cucina. Un volumetto agile che oltre a storie di vita vissuta racconta molte ricette intriganti, ovviamente dove l'olio EVO è protagonista. Dopo anni di sperimentazioni che hanno preceduto il risultato finale delle pietanze che Tano propone nel suo ristorante, egli conosce bene l'importanza di un corretto ed equilibrato connubio tra olio e cibo, poiché la semplice regola, si fa per dire, che più aumenta la consistenza del piatto più deve aumentare quella dell'olio e viceversa, è una regola dalla quale non si può prescindere se si vuole ottenere il successo gustativo di una pietanza,

proprio come succede per gli abbinamenti tra cibo e vino. All'olio EVO, che è dunque il caposaldo della cucina di Tano, si affiancano la fantasia e l'estro, che tuttavia non esulano dalle basi della tradizione, ma le arricchiscono con creazioni che non lasciano indifferenti come, tanto per citare un esempio tra i molti, l'uovo di cristallo su tortino di riso venere e foglia d'oro, al tartufo, piatto dove l'uovo viene presentato con il guscio, che non è il suo, ma è perfettamente uguale ed edibile poiché ricostruito grazie all'isomalto, un ingrediente che viene utilizzato per sostituire lo zucchero. Tano, anche nel suo libro appena citato, racconta la simpatica storia dell'uovo: "Mia moglie Nadia, dopo vent'anni, ricorda ancora la notte in cui la sve-

gliai per raccontarle la folgorazione che avevo appena avuto per questa ricetta. Il giorno successivo, dopo averla assaggiata mi disse: "Se hai sempre idee così, puoi svegliarmi anche tutte le notti". Nadia in sala è un perfetto anfitrione accompagnata da Barbara Troncia e coadiuvata dalla sommelière Gianina, ma anche Tano, quando la cucina glielo permette, si intrattiene amabilmente con gli ospiti, per carpirne gli umori e per dare informazioni sulle ricette. Diversi sono i piatti che in questo ristorante stupiscono, ma che hanno però sempre una bella concretezza, anche perché della sua cucina Tano dà questa semplice definizione: "Salutare, leggera, pulita, senza perdere il sapore". Oltre al famoso uovo ho avuto il piacere di degustare con piena soddisfazione, anche il Tiramisù di seppia, mascarpone e patata; Spaghetti alla chitarra ripieni di bottarga di uovo di gallina in crema di burrata, grana padano e cipolla brasata agrodolce; Filetto di vitello cotto a bassa temperatura laccato in fondo e Bitto con timballo di patata dolce e tartufo glassato e come dolce: Tutti i colori del cioccolato (bianco, al latte, gianduia e 70%). Insomma una bella espe-



rienza che mi ha lasciato - non capita sempre - un ricordo vivo nel tempo. Due cose è importante ancora rimarcare; l'indispensabile aiuto che Tano ha in cucina nella persona del suo braccio destro, il giovane Stefano Ceriali, mentre la seconda cosa è la carta dei vini, non solo con etichette blasonate, ma anche con etichette di vini meno conosciuti ma di grande pregio e di costo ragionevole. Il locale è aperto solo per cena e chiuso la domenica.



RISTORANTE "TANO PASSAMI L'OLIO"
Via Eugenio Villoresi 18
20143 Milano
+39 02 839 41 39
www.tanopassamilolio.it

