



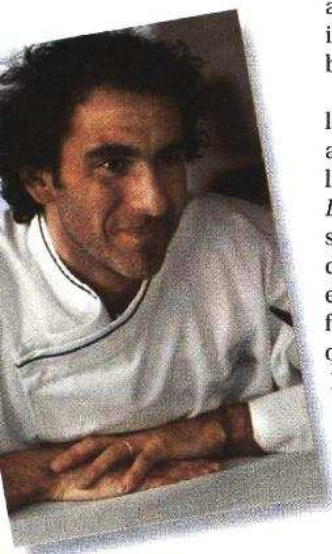
DOPO ANNI DI SUCCESSO NEL SUO RISTORANTE DI OSIO, VICINO A BERGAMO, IL QUARANTENNE LUCA BRASI SI INSEDIAMO COME EXECUTIVE CHEF IN UNA NUOVA STRUTTURA ALBERGHIERA DI GRANDE RESPIRO, IL DEVERO HOTEL, A CAVENAGO BRIANZA. CAMBIANO LE PROSPETTIVE, MA RESTA LA SUA GRANDE PROFESSIONALITÀ

La nuova Lucanda di Luca Brasi

Alberto P. Schieppati



Luca Brasi, dall'impronta raffinata e intellettuale, è l'executive chef di tutta l'articolata offerta del Devero Hotel e del suo superistitante serale, La Lucanda



UCA BRASI, UOMO DALLE SCELTE CORAGGIOSE, ha lasciato il piccolo centro di Osio Sotto (Bg), dove era *patron* di una "lucanda" (locanda in dialetto lombardo, ma si scrive con la "u" per evidenziare che la creatura è proprio sua, di Luca) intima e suggestiva, dotata di una meritissima stella *Michelin*, per diventare lo chef del *main restaurant* di una struttura alberghiera supermoderna, l'*Hotel Devero* di Cavenago Brianza: anche se siamo in provincia di Milano, qui si respira già aria bergamasca e -in effetti- siamo a pochi chilometri dal confine fra le due province. L'appellativo "Brianza" che Cavenago si porta appresso è in realtà una forzatura (chè la Brianza vera è più a nord), ma la vicinanza con Vimercate ne legittima il suffisso. E proprio da Vimercate arrivano i soci della *company* che ha concepito e realizzato questo bell'albergo a quattro stelle, funzionale e tecnologico, con *garage* sotterranei e piscina nella corte, *loft* a due piani

di avveniristico *design*, servizio in camera di rara cortesia ed efficienza, sale riunioni e convegni perfettamente allestite e, in costruzione, una torre di otto piani che aumenterà la disponibilità di camere e spazio. Il *Devero* sta a ridosso dell'autostrada Milano-Venezia ed è facilmente raggiungibile: meno di due minuti dal casello. La *location* è strategica, vicinissima a Milano (l'Expo 2015 è prossima), ma anche a Bergamo, Lecco, Monza, agli aeroporti, e comoda per il nord-est che continua a difendere a testa alta i livelli di benessere raggiunti dalle generazioni precedenti.

E Luca Brasi, *chef patron* dall'impronta raffinata e intellettuale, che ci fa in questa struttura innovativa, pratica, a tratti postmoderna? La risposta è semplice: lui, qui, è l'*executive chef* di tutta l'articolata offerta di cucina del *Devero*, una cucina moderna e segmentata che tiene conto sia delle esigenze (di fretta e di risparmio) di chi lavora, sia del desiderio dei *gourmet* di provare piatti di raro equilibrio e di gusti ben caratterizzati, preparati in una cucina professionale che è, in assoluto, una delle più belle e meglio organizzate che mi sia capitato di vedere. Così, accanto al 12/24 -ristorante più informale e di servizio- che consente un'ottima esperienza gastronomica con una spesa sotto ai 35 euro-, il *Devero* offre anche e soprattutto il "super-ristorante" serale, *La Lucanda* appunto (l'insegna è stata acquisita e mantenuta *tel quel*), il regno di Luca Brasi e della sua brigata (quindici persone circa).





La proposta del menu è molto ricca e stimolante; tre sono le possibilità: la Grande degustazione di Luca, che è un percorso gastronomico di otto portate, il Menu degustazione (cinque portate) e, al momento della mia visita, a fine gennaio, La degustazione di tartufo bianco d'Alba (cinque portate con il pregiato tubero protagonista). I piatti, introdotti dallo stesso Luca Brasi e portati ai tavoli da giovani molto preparati (un nome per tutti, il giovane Richard Esposito), sono molto belli a vedersi grazie a un'attenzione particolare alla disposizione delle materie prime: ma è ancora più bello mangiarli, perché "costruiti" con un preciso obiettivo: salvaguardare il gusto delle materie prime e trasmetterlo al gusto del cliente con chiarezza e distinzione. Se non si chiamasse *Lucanda*, il nome giusto per il ristorante sarebbe "La garanzia dei sapori". La mia idea è (stata) confermata dal primo *amuse bouche*, la crema di salmone con ricotta vaccina e pane croccante, ma la sequenza delle portate ha confermato questa linea. La crema d'uovo con albume e tuorlo, più tartufo bianco d'Alba, è perfetta, grazie anche al fatto che albume e tuorlo sono montati separatamente. Le cozze ripiene di pecorino dolce, con pappia al pomodoro, sono un antipasto di schietta mediterraneità. I tortelli di mandorle amare al

La proposta del menu della *Lucanda* è molto ricca e stimolante, con diversi piatti di carne e di pesce, cucinato valorizzando i sapori mediterranei

tartufo nero bergamasco, un "classico" di Luca, perfetto ed equilibrato. Gli stracci di pasta fresca ai frutti di mare, un piatto straordinario, con il pesce nella sfoglia, che evoca Angelo Paracucchi. Il merluzzo cotto a bassa temperatura (65°) proposto con cipolle fondenti mantecate e tartufo nero candito, armonioso e delicato. Ma il livello massimo della genialità di Luca si rivela con la "Grouse con polenta", la pernice rossa dello Yorkshire che regala consistenza e sapori imprevedibili: un piatto semplice e composito, carnoso e fragrante.

In carta sono molte le proposte di carne (perlopiù proveniente dalla macelleria Motta, di Inzago) mentre il pesce, scelto al mercato del giorno, "viene cucinato valorizzando i sapori della cucina mediterranea". La carta dei vini è molto ricca e diversificata, gestita con cura da un sommelier molto preparato, il lecchese

Luca Cinacchi: serve ai tavoli con grazia felpata ed è disponibile alle richieste di informazione dei clienti.

Per concludere, ricordiamo che *La Lucanda* (pochi tavoli ben distanziati, ma la certezza che la cucina è attiva tutto il giorno, dal *breakfast* ai pranzi veloci alle cene *gourmet*) propone un grande carrello dei formaggi e una selezione di dessert niente affatto stucchevoli, con la frutta protagonista della scena. Un'esperienza positiva, che dimostra come spesso sia necessario, anche per lo chef creativo, fare "il grande salto" e passare da una ministruttura a una realtà ben più ampia. La scelta di Luca è stata coraggiosa: ha saputo chiudere con il suo passato ancora prossimo per mettersi alla prova, in qualità di vero *executive*, come perno di un meccanismo molto articolato, creato sapientemente per stare dentro al mercato, con la certezza di dover fare numeri. E non solo poesia.

Alla *Lucanda* si tiene conto del desiderio dei gourmet di provare piatti di raro equilibrio e di gusti ben caratterizzati



SCHEDA

La *Lucanda*

largo J.F. Kennedy
22040 Cavenago di Brianza (Mi)
tel. 02.95335268
info@lalucanda.it
www.lalucanda.it
info@deverohotel.it
www.deverohotel.it

