



Sintesi di con**tr**asti

LUCA BRASI, EXECUTIVE CHEF DE LA LUCANDA DI CAVENAGO, MESCOLA ARMONIOSAMENTE LE SUE RADICI BERGAMASCHE CON LA SOLARITÀ DELLE ESPERIENZE FORMATIVE SULLA PENISOLA SORRENTINA. IL RISULTATO È UNA CUCINA ESTROSA E AUTENTICA.

di Toni Cuman



Da circa un anno lo chef Luca Brasi non fa più parte dell'Associazione Italiana dei Jeunes Restaurateurs d'Europe a seguito di una forzata e fortunata scelta che lo ha portato a cedere la parola "patron" a favore di "executive" de La Lucanda, il suo ristorante, trasferito da Osio Sotto nel Bergamasco a Cavenago di Brianza, nel Milanese. La nuova Lucanda si trova all'interno del Devero Hotel, una struttura di design con sale multifunzionali, dagli arredi raffinati e studiati per offrire l'eccellenza del comfort. Oltre al classico ristorante e agli spazi riservati per banchetti (necessari in un albergo come si deve), Luca ha ideato Dodici 24, una sala vicino al bar dove poter servire una serie di piatti classici e creativi, nati dal suo estro, ininterrottamente da mezzogiorno a mezzanotte; in alternativa, un'ottima scelta di salumi e di formaggi locali e piemontesi. Dal percorso professionale di Brasi emerge che questo chef non si adatta a luoghi banali: ama essere circondato da spazi comodi, anche in cucina, completati da eleganti arredamenti, come in questa nuova Lucanda, che rispecchia il gusto

A destra, Luca Brasi tra i ragazzi della sua brigata. Sotto al centro, gli ingredienti di uno dei suoi piatti più richiesti, i tortelli di mandorle amare al tartufo nero.



Un cuoco che non si adatta a luoghi banali



ricercato della precedente. Nella sede attuale Brasi non ha cambiato neppure la sua filosofia culinaria, anzi imperterrita persevera nel privilegiare le tecniche innovative e non tralascia il rispetto per la stagionalità, legato alla frequente ricerca di provocanti eccessi. Si tratta, cioè, di accostamenti insoliti ideati per provocare il piacere del palato. Nella sua proposta è



facile individuare esecuzioni che diventano vere scorribande, generate dall'intento di trovare l'equilibrio del gusto e la soddisfazione gurmettara, senza stravolgere gli ingredienti. Piatti che da anni, indipendentemente dalle stagioni, vengono richiesti dalla clientela diventando emblema della sua cucina e certezza per gli ospiti. Ne sono esempio l'Irish coffee di cipolle con caviale Sevruga o il fegato alla veneta secondo un bergamasco (roseo e fragrante, cotto a bassa temperatura, poi avvolto nella polvere di cipolla, legato con una riduzione di vino bianco e accompagnato da croccante cipolla frita). Particolari e inossidabili i suoi tortelli di mandorle amare al tartufo nero. Gli ingredienti del ripieno sono decisamente inusuali: riso Carnaroli bollito, mandorle amare armelline, parmigiano e latte frullati insieme. Una volta confezionati classicamente, i ravioli vengono saltati in padella con fondo bruno e burro, quindi ricoperti da robuste lamelle di tartufo per offrire una sensazione di avvolgente e coinvolgente eleganza alla quale i clienti non fanno rinunciare. Non è casuale questa seducente creatività, che non dimentica mai la genuinità della materia

Sotto, alcuni interni della nuova Lucanda, che si trova all'interno del Devero Hotel di Cavenago (Mi). Da notare soprattutto l'attrezzata cucina a vista.

Ricerca di provocanti eccessi, nel rispetto della materia prima



prima. È frutto della più importante esperienza di Brasi, vissuta da giovanissimo al mitico Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi e da lui riconosciuta come fondamentale per la sua professione. Da lì nasce il concetto di una cucina estrosa e autentica, in antitesi al carattere raccolto e riservato di questo chef. Sarà questo il segreto del suo successo? ■■■