«I cuochi sono tutti dei cazzari»: parola di Andrea Provenzani

scritto da Redazione | 03/02/2022

Lo chef e titolare del ristorante Il Liberty di Milano lancia una provocazione per condurci rapidamente nel suo mondo, schietto e concreto

© Articolo di Daniela Bellotti

Siamo a **Il Liberty**, ristorante in Viale Monte Grappa a Milano; la cena si è conclusa da poco e chiacchieriamo con lo **chef Andrea Provenzani**. Classe 1971, vanta una lunga e varia esperienza che inizia a 18 anni; nel 2002 apre il suo locale dove ricerca creativa e tradizione tendono a un accordo costante e armonioso che si esprime nei dettagli di ogni piatto.

È disarmante e destabilizzante la spontaneità con cui **Andrea Provenzani** sostiene in maniera scherzosa che «*gli chef sono dei cazzari*». Credevamo di aver capito male ma non è così, ne siamo sicuri. Si confronta con noi senza tanti formalismi, parlando in maniera diretta e questo incipit dissacrante suona come un invito a non idolatrare la figura dello chef.

Il proprietario de **Il Liberty** sa non prendersi sul serio, questo è certo, e la discussione è tutt'altro che scontata.

«*Della Milano tutta illuminata e di ciò che piace a tutti diffido*», aggiunge dimostrando di non apprezzare molto le mode e i must imposti dalla vita mondana ma di preferire la sostanza all'apparenza.

Adattarsi alle situazioni difficili: l'esperienza del lock down

Al locale di Viale Monte Grappa, la staticità non è di casa e non solo nella conversazione.

> «Rimischiare le carte ogni giorno – prosegue Provenzani – è necessario per trarre il meglio da sé stessi, dalle materie prime e dalle situazioni difficili».

La pandemia ha rappresentato proprio una di queste situazioni critiche, che Andrea e il suo team hanno affrontato con determinazione e senza perdersi d'animo. Durante il lock down hanno raggiunto i clienti, consegnando direttamente a casa un pacchetto contenente le preparazioni base e le indicazioni per assemblare il tutto. Realizzare un piatto gourmet nella propria cucina, seguendo i trucchi dello chef per una perfetta riuscita, è stato una consolazione in un periodo così difficile e doloroso.

Il comfort food secondo Andrea Provenzani

Interessante l'idea di comfort food dello chef Provenzani.

> «*Anche la portata più ricercata* – spiega – deve evocare una sensazione di familiarità, di ricordi. È una dimensione imprescindibile per poter apprezzare un piatto».

Sottolinea quanto sia **importante trasmettere un senso di distensione alle persone** che scelgono di trascorrere una serata al suo ristorante, vederle rilassate mentre gustano le sue creazioni: l'avevamo già notato, è evidente nella coppia che cena a fianco a noi, con un cucciolo che scodinzola sotto il tavolo.

Il Liberty a Milano: ambiente e cucina

L'ambiente, con inserti di mattoni rossi a vista, amplifica l'informalità percepita nelle parole del proprietario pur mantenendo uno stile raffinato. Lo spazio è piuttosto piccolo, intimo, ma i tavoli sono ben distanziati e disposti su due piani.

Nel piatto, però, non abbiamo trovato solo conforto, tradizione o familiarità ma anche studio e ricercatezza. Nel menù le **proposte spaziano tra terra e mare**, variando in base alla stagionalità e alle materie prime che ispirano lo chef.

Nella nostra esperienza ci siamo affidati a Provenzani, il quale ci ha proposto: "*Baccalà in oliocottura, topinambur fondente, schiuma di latte e caffè*", "*Pasta patate e ricci con stracciatella, limone verde, basilico e chips di patate*", "*Branzino arrosto con zucca fondente e spuma di zucca all'arancia*" e, per concludere, il "*Libertyramisù*".

Baccalà in oliocottura, topinambur fondente, schiuma di latte e caffè

Abbiamo apprezzato soprattutto il **baccalà in oliocottura** in cui stupisce l'aggiunta del topinambur. Nascosto sotto una schiuma di latte dolce e fluida, il tubero di origini americane regala un morso sodo e croccante; lo avremmo apprezzato con uno spessore inferiore ma di certo dona al baccalà, spolverato di polvere di caffè, un atteggiamento nuovo creando un ponte tra la friabilità delle chips e la tenerezza del pesce. La dolcezza del topinambur, meno immediata rispetto a quella della schiuma di latte, rende graduale e misurata la percezione della sapidità del baccalà.

Il tubero mantiene la sua consistenza così compatta grazie a una tecnica affinata nel tempo dallo chef che non si sottrae nel raccontarci generosamente l'evoluzione del piatto. Apprendiamo così che, per evitare che le fette si spacchino in padella, è stata adottata la cottura a vapore in forno a 60°/70°, sottovuoto, con l'aggiunta di burro Bourgogne che dona un profumo particolare al tubero.

Il "**Libertyramisù**" è invece un'interpretazione del classico tiramisù: un crumble alle nocciole e cacao sostituisce il solito savoiardo imbevuto di caffè. Questo cambio di consistenze diverte il palato: la friabilità del composto sposa molto bene col semifreddo al caffè che vi si adagia sopra. È vellutato, si scioglie in bocca e rilascia il profumo e il gusto del caffè che ci si aspetta da un tiramisù. La crema al mascarpone, infine, rende tutto ancora più avvolgente. Gustare un cucchiaio di tiramisù classico e ritrovarsi qualche goccia di espresso in bocca fuoriuscita dal biscotto bagnato è sempre piacevole ma la variazione del Libertyramisù è piacevole nelle consistenze e ben bilanciata, oltre a non eccedere in dolcezza.

Questo non è solo comfort food, inutile dirlo, e Il Liberty non è solo un luogo dove distendersi nel gustare del cibo. Tutto possiede un valore aggiunto e Andrea Provenzani non è solo autoironia.

Ristorante Il Liberty
Viale Monte Grappa, 6 – Milano
Sito web – Facebook – Instagram