

Concerto di erbe, fiori e frutti dell'orto alla Madernassa di Guarene

scritto da Giovanni Caldara | 04/06/2024



Nel Roero per una grande tavola italiana che enfatizza in ogni piatto la componente vegetale

Quello che è considerato uno dei ristoranti più interessanti del momento, **La Madernassa di Guarene (CN)**, deve il proprio nome a una varietà di pera tanto antica quanto pregiata che, pur quasi dimenticata, è parte, come sorta di portabandiera, di un progetto complesso e ambizioso che al centro pone quella **rivoluzione verde** oggi così importante e dalla forte connotazione etica.



L'orto da cui arrivano alcuni ingredienti (Foto © La Madernassa).

Non solo perché dal 2019 di queste piante di «pera madernassa» qui ne sono state piantate un migliaio, ma perché nel parco di 15mila metri quadrati che circonda il ristorante (con annesso resort immerso in quest'angolo di Roero a due passi da Alba) vi crescono **400 specie di erbe aromatiche, germogli e fiori edibili**. L'intera struttura, inoltre, impiega esclusivamente energia proveniente da fonti rinnovabili (solari ed eoliche) attuando quell'insieme di pratiche virtuose come la riduzione di plastica, il contenimento della temperatura e l'impiego di fornitori sostenibili.

E dove la regia del giovane imprenditore **Ivan Delpiano**, CEO della struttura, incontra e supporta il talento grande dello [chef Giuseppe D'Errico](#) che insieme al fratello **Francesco**, chef di cucina, firma una carta ambiziosa che proietta senza dubbio La Madernassa **tra i ristoranti oggi di riferimento in Italia**.



L'aperitivo completo (Foto © La Madernassa).



L'insalata rossa (Foto © La Madernassa).

Il Menu del Ristorante La Madernassa

Ne è un esempio significativo l'antipasto dedicato alla triglia, **Essenza**, che fa parte del menu a mano libera in nove portate e dedicato, in questa stagione, al colore primaverile per eccellenza, il verde.

«La proteina diventa al servizio del mondo vegetale. - spiega lo chef Giuseppe D'Errico - Qui abbiamo una triglia che è di supporto a una placca verde, una lamina sottilissima, emulsionata con un po' di burro e di dragoncello, mentre la salsa è un *beurre blanc* e non mancano i porri di Cervere. L'idea parte dal *beurre blanc*, da una riduzione di aceto e dragoncello. In questo piatto volevo trasmettere la parte verde, quella balsamica. Di qui l'escamotage che abbiamo trovato per imprimere il burro sulla triglia. La triglia, dei tanti pesci provati, ha quel giusto grasso che contrasta efficacemente la nota balsamica».



Essenza, l'antipasto dedicato alla triglia (Foto © Giovanni Caldarà).

A colpire, qui come nelle altre creazioni, è l'**armonia raggiunta in ciascun piatto**.

«È essenziale che ci sia una spinta del gusto, ma il gusto deve sempre trovare un

equilibrio, deve essere armonico - dichiara questo giovane chef campano, classe 1987, formatosi all'Alma di Gualtiero Marchesi per poi scalare le vette assai impegnative dell'alta cucina francese divenendo sous-chef di Michel Troisgros nel celeberrimo e omonimo ristorante tristellato -. Oggi la mia cucina ha uno sfondo acido, ma vuole anche abbracciare, arrotondare alcuni spigoli».



Dettaglio della piccola pasticceria (Foto © La Madernassa).

Ciò che distingue la cucina degli chef D'Errico è la **sapiente progressione** con cui vengono composti i percorsi degustazione nel rispetto di quelle che sono le inclinazioni e le aspettative di ciascun cliente. E dove ad accompagnare l'esperienza si farà notare un eccellente cestino del pane, saggiamente distribuito lungo le diverse tappe del menu: vi troveremo il **grissino sfogliato con il pomodoro**, la **focaccia salata** abbinata a un buonissimo olio dell'Aspromonte dalla grande intensità, il **pane sfogliato** con scorze d'agrumi e spennellato con il miele e il **pane integrale** con grano saraceno.

Un altro piatto importante è il **Grande Rosso**, risotto carnaroli Riserva San Massimo cotto in brodo di pomodoro, condito con polvere di origano di Pantelleria e olive taggiasche. Spiega lo chef:

«Questo è un piatto intenso, dai rimandi artistici, ad Alberto Burri per essere precisi, e che vuole richiamare il Mediterraneo. Partiamo dai pomodori del nostro orto (sorrentino e giallo ananas) che porteremo a estrema maturazione. Vi faremo un consommé, che verrà chiarificato, quindi stoccato per l'intero anno. La parte sovrastante del piatto è data da un triplo concentrato di pomodoro che darà un'importante connotazione

organolettica».

All'insegna della **centralità del vegetale**, questa cucina *non disdegna le proteine di origine animale*, che anzi valorizza senza tuttavia mai relegare quella parte vegetale in secondo piano. Di questo cambio di prospettiva - che ha per filo conduttore il territorio che diventerà il punto di partenza di numerose esplorazioni - un piatto assai rappresentativo sarà il dessert **Evergreen**, un'insalata con alla base una gelatina di mela verde e una selezione di frutta e verdura fresca o sbianchita (fagiolini, piselli, fave, foglie di spinacino, lattughino) insieme a kiwi, asparagi, a perle di granita di cetriolo e a del sorbetto sempre al cetriolo e lime condito con fior di sale e olio all'aneto: *«un piatto - ci saluta sorridendo lo chef - che serviamo tanto come dessert che come antipasto, a seconda della chiave che andremo a dare al nostro percorso»*.



Evergreen, può essere servito come dessert o antipasto (Foto © La Madernassa).

La Madernassa Ristorante & Resort

Località Lora, 2 - Guarene (CN)

www.lamadernassa.it - [Facebook](#)