

Energia vitale tra i piatti del Linfa di San Gimignano

scritto da Giovanni Caldara | 14/07/2023



Una sosta in Toscana alla tavola gourmet di Vincenzo Martella

Un menu degustazione in un **ristorante stellato** - il **Linfa** a San Gimignano (SI) dello chef **Vincenzo Martella** - diviene lo spunto per osservare da vicino il duro lavoro alla base di una tavola autenticamente gourmet. Complici un servizio di sala all'altezza e un'esperienza felice in fatto di abbinamento-vini.

Il piatto iconico dello chef: il piccione in più servizi

«Impieghiamo il 97% del piccione e lo lavoriamo in 6 modi differenti», dichiara lo chef salentino da 13 anni in Toscana.

Nel piatto troveremo: il petto grigliato, il filetto marinato e servito con i fiori di sambuco; lo stracotto

di ali sotto forma di una sfera. Un panforte di rigaglie (durelli, fegato e cuore). La salsa ottenuta dalle carcasse, quindi la coscia impanata e fritta alla milanese. Il manifesto della lotta allo spreco alimentare trova qui un'applicazione integrale. Ed eccellente.

La carota, quella bruttina stagionata diventa la regina della festa.

«Perché mi piace la carota? – sorride Vincenzo – Perché tutti la danno per scontata. Io invece la voglio analizzare per capire che cosa può darmi di più».

Noi la troveremo in ben *quattro preparazioni diverse lungo il servizio*: dall'*amuse bouche* al pre-dessert. E a proposito di (ottimo) dessert, affiancherà in una composta e nella meringa il *Gelato al fiore di sambuco con lo sciroppo di ibisco*.

La cantina gestita da Cesario Delle Donne

Cesario Delle Donne, salentino come lo chef, guida la bella cantina con oltre 1200 referenze. Tra le chicche assaggiate, una Vernaccia di San Gimignano del 2008 "**Riserva Isabella**" dell'azienda San Quirico - accompagnata a un intenso Involtino di Rigaglie di cortile alla griglia. Mela, nocciola e caviale Calvisius Siberian - scelta dal sommelier per mostrare la straordinaria evoluzione e longevità di questo vino.

Audace, ma ben riuscito l'abbinamento poi del **Brunello di Montalcino di Casanova di Neri** del 2010 con la *Seppia come un risotto alla pescatora*. Altra grande creazione, questa, di chef Martella che tratta la seppia (tagliata alla maniera di un chicco di riso) come in un risotto insieme a un concerto di pesci e alle frattaglie della seppia stessa:

«Ho scelto un vino rosso - dichiara il sommelier - perché un bianco non avrebbe retto il piatto. Invece la prepotenza del Brunello mi ha permesso di esaltare e di "tirare" tutti i succhi presenti in questo "falso" risotto».

Le materie prime e il legame con il bosco

«Quasi tutti i miei prodotti giungono dalla Toscana: i vegetali sono di qui, il coniglio è chiantigiano. Il pesce per lo più è delle coste toscane, con il gambero che viene da Porto Santo Stefano, il polpo, invece, giunge dallo Jonio. Molto importante, nella mia cucina, il discorso delle conserve, dai carciofi ai cardi sott'olio che andrò poi a utilizzare lungo tutto l'anno. Non faccio fermentazioni perché non le sento vicine alla mia cultura. Dei 26 chili di bacche di rosa canina che ho raccolto lo scorso anno ho ricavato la finta salsa di pomodoro che accompagna il Tortello maremmano (il piatto con il teschio, ndr) con la ricotta di capra, la vaniglia e l'albicocca concentrata».

A tenere in equilibrio il gusto - caratteristica lodevole, questa, comune a tutti i piatti di Vincenzo Martella, anche di quelli più arditi - è spesso una **nota balsamica**, che pure defilata e sempre ben dosata non manca mai di farsi notare: avviene nel **Cervo appena scottato**. Ricci di mare e zafferano di San Gimignano con quell'olio al ginepro e le gemme di abete rosso. Ma c'è anche il pino ad aromatizzare l'involtino di rigaglie; la salsa di alloro che accompagna il piccione o ancora il ginepro nell'intenso tortello maremmano.

Linfa Ristorante

Piazza Sant'Agostino 19/A, San Gimignano (SI)

Tel. 0577.891151 | www.mktn.it