IDENTITÀ GOLOSE MILANO | da sabato 7 a lunedì 9 marzo 2020
ACCREDITO STAMPA ACCREDITATI

IDENTITÀ GOLOSE MILANO | da sabato 7 a lunedì 9 marzo 2020
AREA RISERVATA AZIENDE CLICCA QUI

Ottimo Max Poggi tra radici e creatività. E si diverte a rileggere i grandi classici...

Siamo andati a Trebbo di Reno per capire perché lo chef riesce a farsi così amare da una Bologna tanto legata alla tradizione

24-01-2020

Max Poggi è lo chef-patron di *Massimiliano Poggi Cucina*, giusto appena fuori Bologna

Non è facile fare alta cucina a Bologna (e dintorni), dice **Massimiliano Poggi**. Per riuscirci, bisogna intanto costruirsi un'identità forte e distinta; poi, non perdere le proprie radici territoriali, pena l'essere percepiti come qualcosa di artificioso, slegato dal contesto, come accade sempre, o spesso, in luoghi di forte tradizione gastronomica come questi, dove è difficile imporre il modello del *fine dining* perché ve ne sono di diversi e già consolidati, a loro volta identitari, dai quali la gente si discosta con sospetto.

Poggi, al suo ristorante omonimo Massimiliano Poggi a Trebbo di Reno - Bologna è a 10 minuti d'auto - è riuscito egregiamente in questa impresa perché aveva ben presenti queste avvertenze, ha

RUBRICHE

Carlo Mangio

Gita fuoriporta o viaggio dall'altra parte del mondo?
La meta è comunque golosa, per **Carlo Passera**

a cura di

Carlo Passera

classe 1974, milanese orgoglioso di esserlo, giornalista professionista dal 1999, ossia un millennio fa, si è a lungo occupato di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta su viaggi e buona tavola. Coordinatore della redazione di identitagolose.it
Instagram: carlopassera

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati

24-01-2020 | 07:00
Ottimo Max Poggi tra radici e creatività. E si diverte a rileggere i grandi classici...

21-01-2020 | 07:00
Al sushi banco dell'Iyo Aalto, grande novità: il Giappone autentico a Milano

Seguici su:

Facebook
Twitter
Youtube
Instagram

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

quindi delineato un percorso coerente e virtuoso, si è proposto con caparbietà ma anche umiltà, ho trovato la giusta chiave di volta stilistica, è diventato così punto di riferimento. E poi perché, elemento non secondario, è molto bravo di suo, ai fornelli.

La sala

Oggi è la punta di diamante della Bologna del cibo. «Rispetto ad Al Cambio (il precedente locale di **Poggi**, che ora ha dato in gestione a **Piero Pompili** e la sua banda, *ndr*) ho cercato di dare un senso al fatto che mi fossi spostato qua in campagna. Ovvio: la cucina doveva rimanere sempre "mia", riconoscibile, di personalità, che mostrasse carattere nei piatti. Ma con un connotato differente, quello del "ristorante di campagna"». **Poggi** dà spazio alla tradizione romagnola - «Dai 15 a 21 anni d'età ho lavorato in Romagna, con maestri quali **Cammerucci** e **Angelini**», quindi cappelletti, grigliate di pesce eccetera - ma poi c'è la terra emiliana, le verdure dell'orto, la caccia, i prodotti del contado... Le radici di qui, insomma.

In questo senso, lo chef è stato un ottimo *mixologist*: ha creato un ristorante d'*haute cuisine* sotto mentite spoglie, l'apparenza è quella della totale semplicità, i piatti si chiamano *Tortellini in brodo, Risotto ai frutti di mare, Grigliata di pesce, Filetto al pepe verde, Manzo alla brace*... Come si fa a essere più inclusivi di così? Nascondono, però, una natura eccellente, mediata dal talento e dalla sapienza. La complessità è sussurrata, esplode in acuti solo quando giunge al palato. Così, non spaventa nessuno e il locale è pieno. Insomma, è un esperimento molto interessante di come

18-01-2020 | 16:00
Bros a Madrid Fusión: costruzione dello chef millennial e aroma retrò di rancido

12-01-2020 | 07:00
Fabrizio Borraccino a La Veranda celebra l'eccellenza italiana in cucina

11-01-2020 | 07:00
Com'è profondo il Nord: Mirko Gatti e la sua cucina di bosco e di lago

08-01-2020 | 15:00
Nuovo corso all'Or: Martella stupisce con un menu ambizioso e raffinato

05-01-2020 | 17:00
Salvatore Camedda, il Somu e tutto il gusto della Sardegna

03-01-2020 | 07:00
EraGoffi a Torino, che bella sorpresa la nuova vita di un'insegna storica

30-12-2019 | 07:00
Cena al Mudec: così Enrico Bartolini ci spiega il suo modello vincente

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

allargare le maglie dell'alta cucina in zone complicate, aprirla a nuovi orizzonti, estenderne l'attrattività, in un locale ovviamente non esperienziale, ma *dove-si-mangia*, innanzitutto.

Tortellini

Manzo alla brace

Poggi è il tramite tra due mondi che si guardano ancora con un certo sospetto. Dice: «Parto dai piatti "della gente": io ho la missione di renderli moderni. Ma la mia rimane una cucina d'origine popolare, quindi "povera"», lui le conferisce nuova nobiltà. Oppure percorre il sentiero a ritroso, sviluppa celebri piatti d'alta cucina ma per dare loro vesti, più sobrie ma non per questo dimesse, «penso a *Idea di un filetto alla Rossini* (ossia topinambur ripassato nella sua buccia arrostita, tartufi neri, salsa di fegatini di pollo con foie gras, e spinaci): ricreo la celebre, opulenta portata, rispettandone il gusto, ma portandola in campagna, nell'aia, nell'orto. Vero: ci metto anche un po' di foie gras, poco poco, perché c'è poco da fare, regala una nota gustativa indispensabile. Ma spesso neanche lo dichiaro come ingrediente, perché il cuore della ricetta è un altro».

Idea di un filetto alla Rossini introduce un'altra caratteristica interessantissima di **Poggi**, che sta innervando la sua ricerca in questi mesi: la rilettura di grandi classici, alla sua maniera. Del *Rossini* abbiamo detto, dell'*Insalata russa* molto invece s'è già

29-12-2019 | 07:00
Paolo Griffa: il nuovo menu, un nuovo libro, tanta maturità

21-12-2019 | 07:00
Mario Peqini riparte da Palermo, tra salato e dolce con La Cage

14-12-2019 | 07:00
Alla scoperta del Vitique, nuovo ristorante gastronomico nel Chianti

08-12-2019 | 18:00
Fatih Tutak apre Turk: voglio creare un nuovo alfabeto per la cucina turca

28-11-2019 | 07:00
Giorgio Servetto, il Nove e l'encomiabile riscoperta della cucina ligure

25-11-2019 | 15:00
Il nuovo Giacomo Sacchetto a La Cru: assaggio dei piatti

22-11-2019 | 19:00
Il menu M.O.M.A. di Daniel Canzian, gioco tra arte e (buona) cucina

21-11-2019 | 07:00
Una Toscana scolpita nel Marmo

17-11-2019 | 07:00
Alcune cose che ci sono piaciute tanto a Meet in Cucina Marche 2019

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

scritto perché è diventato un suo *signature*, eccellente. Ma altro si può aggiungere, basandosi sull'assioma che «il focus sul futuro è rileggere il passato». E dunque: «Proponiamo anche una versione di *Filetto al pepe verde*, ma completamente diversa. Prendo avvio dal fatto che qui in campagna la carne rossa a tavola non è mai stata vaccina - le mucce servivano per produrre il latte e i buoi per tirare l'aratro - ma di cacciagione, ovvero anatre o lepri. Queste ultime abbondano attorno: io prendo il filetto, lo scotto appena, rimane quasi crudo, preparo una salsa verde alle erbe spontanee che crescono nei paraggi, un'altra salsa al pepe bianco e pepe nero bilanciati, della rapa rossa cotta con l'aceto balsamico, un fondo di lepre con il marsala, un po' di santoreggia. Buonissimo».

Insalata russa in vesti di caviale

Filetto al pepe verde

Altri esempi: «Abbiamo un pasticcere molto bravo, **Enrico Failla**, che viene dal mondo salato. Con lui sto rivisitando la classica *Meringata* che si trovava sempre nelle pizzerie. Lo stesso stiamo facendo con il *Crème caramel*, ne stiamo studiando una versione moderna, ma per paradosso l'idea si sviluppa da quello che preparava mia nonna: prendeva due litri di latte freschissimo, aggiungeva 100 grammi di zucchero, metteva in tutto accanto alla stufa finché il liquido non diventasse un po' cremoso. Con questo latte lentamente "caramellizzato" - non con la panna! - preparava il

15-11-2019 | 17:30
Terrammare, arriva a Milano la Sicilia di Peppe Barone

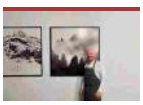
11-11-2019 | 07:00
Lorenzo Cogo protagonista ai fornelli? Ora anche di un docu-film

05-11-2019 | 19:00
La Cru, in un nuovo relais nel Veronese il ristorante di Giacomo Sacchetto

03-11-2019 | 17:00
Quercus, mangiare nel relais verde a due passi dalla Svizzera

03-11-2019 | 07:00
L'arrivo di Maicol Izzo e l'evoluzione contemporanea del Piazzetta Milù

27-10-2019 | 17:00
A Furore per assaggiare i ferrazzuoli che piacquero tanto ad Anna Magnani



23-10-2019 | 15:00
A Rovereto il nuovo Senso di Alfio Ghezzi per la cucina italiana

22-10-2019 | 15:00
Francesco Sodano, e Il Faro s'illumina

20-10-2019 | 07:00
Memorabilia, mangiar bene tra motori d'epoca e cimeli vintage

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

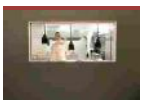
suo incredibile crème caramel, che aveva un sapore davvero intenso».

Un piatto che vorresti rileggere, ma non ci sei ancora riuscito? «Da molti mesi sto lavorando al *Filetto alla Wellington*. È difficilissimo perché è un piatto complesso, con molte sfaccettature. Io lo portai - nella versione classica - alla prova d'esame dell'alberghiero, avevo 16 anni. Presi otto», sorride. Lo spirito suo, in generale, è ben riassumibile con questa frase: «Io mangio tortellini da 50 anni (è un classe 1970, *ndr*), li preparo da 35. Ma i migliori saranno quelli che servirò settimana prossima: perché ogni piatto è sempre migliorabile. È il mio segreto: mi diverto».

Il sous chef **Marco Canelli**

La brigata

Così, giocando, fa anche scuola. Già la sua brigata è composta da giovanissimi, «il mio sous **Marco Canelli** ha 28 anni ed è con me da 9. L'ho mandato da **Bottura**, dai **Roca**... Mi ha aiutato a rendermi più moderno». E c'è già un *Poggi junior*, il figlio **Matteo**, classe 1994, che promette molto bene, «anche lui è stato da **Bottura**. Davvero, è bravo». Perché il papà ha una missione: «Cerco di alzare sempre l'asticella. Negli ultimi 20-30 anni qui nel Bolognese è mancato un modello, un approccio professionale. Esito: valutando il peso specifico di ogni provincia, siamo quella con meno stellati. Invece occorre accrescere il livello della domanda e della cultura gastronomica diffusa. Ci si riesce con un'offerta a sua volta più ampia, ma aperta a tutti».



18-10-2019 | 07:00
La grande ricerca di Davide Guidara sulla concentrazione degli aromi

17-10-2019 | 07:00
Paolo Lopriore ci spiega perché ama (e un po' anche odia) il pesce di lago

15-10-2019 | 15:00
Baronetto ci racconta la grandezza di Fulvio Pierangelini

« 1 2 3 ... »

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

E ora la nostra cena, nelle foto di **Tanio Liotta**.

Appetizer d'inizio: *Crescenta con squaquerone e proscutto di Parma 30 mesi; Tartelletta con fegatini, marmellata di fichi e sedano; Cacio e pepe alla romagnola* (chips di polenta con formaggio di fossa); *Waffle Bologna* (con ragù di salsiccia e parmigiano reggiano 30 mesi)

Mare di Rimini: brodo di cannolicchi, passatelli al limone stracotti

Arriva del "pan brioche" (in realtà una crescenta coi ciccoli) e del burro francese salato

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Insalata russa: panna acida al rafano, caviale di trota, semi di senape, gel di verdure e in accompagnamento una vodka ghiacciata al ribes nero. Uno dei piatti firma dello chef, davvero buonissimo, complesso nell'alternanza delle varie note aromatiche

Porro bruciato, polvere di mandorle dolci, lamelle di mandorle salate, burro bianco.

Grigliata di pesce. Delizioso: uno spiedino di gambero viola e calamaro crudi, con polvere di limone bruciato, è accompagnato da una "crema di grigliata" fatta con olio alla brace, succo di limone, branzino, sogliola, vongole, orata, capesante. Poi, la scarola. Il limone rimane una notte in acqua e zucchero, così apporta acidità ma non è asprigno, «non è sgarbato»

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Sarà banale, a Bologna. Ma nei nostri assaggi **Poggi** il top lo dà coi primi piatti. Qui dei magnifici *Tortelli al castrato, burro nocciola, radice di rafano e tartufo*

Altro gran piatto, un classico: *Fusilli e Medicina*, ossia Spiralotti Il Cappelli Monograno Felicetti, cipolla bruciata di Medicina, caramello di cipolla, parmigiano reggiano e rucola

Artusi 495, ossia anguilla all'uso di Comacchio: rosolata, affumicata, servita con brodo di pomodori verdi e salsa di soffritto

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Idea di un filetto alla Rossini: topinambur ripassato nella sua buccia arrostita, tartufi, salsa di fegatini (con un poco di foie gras) e spinaci

Piccione al carbone. Ottimo, è cotto al bbq a temperatura controllata (non più di 55° al cuore) e servito con il suo fondo di cottura, nepitella, crema di mela cotogna ed essenza di pepe nero

Fine pasto in campagna: sedano, insalate, parmigiano reggiano

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Amarena "Fabbri" e frutti rossi, ossia sorbetto all'amarena, cremoso al cioccolato con lampone e ribes, meringa all'aceto balsamico al lampone

a cura di
Carlo Passera

classe 1974, milanese orgoglioso di esserlo, giornalista professionista dal 1999, ossia un millennio fa, si è a lungo occupato di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta su viaggi e buona tavola. Coordinatore della redazione di identitagolose.it
Instagram: carlopassera

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

Condividi

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri