

Nella foto il raffinato dolce a base di banana e caviale. Uno dei raffinati accostamenti dello chef stellato Massimo Viglietti



QUANDO UN PIATTO NASCE DALL'ISTINTO

“Creatività, impulso e passione”. La ricetta dello chef stellato Massimo Viglietti

Testo di FRANCESCO MORINI



Una buona dose d'istinto, creatività in abbondanza e fantasia quanto basta. In cucina come nella vita la ricetta di Massimo Viglietti, lo chef stellato dei piatti raffinati e sorprendenti.

Cinquantotto anni, origini liguri, la passione per l'arte e per la musica, e la cucina nel Dna. “Perché mio nonno e mio padre sono stati ottimi cuochi”, dice. Il resto lo ha fatto la voglia di sperimentare, di uscire dagli schemi. Dal 2014 propone i suoi assoli di gusto presso l'Enoteca al Parlamento Achilli, storico locale nel cuore di Roma che nel 2016 si è guadagnato il riconoscimento della stella Michelin.

Eppure ti descrivono come anarchico, lo chef degli accostamenti azzardati.

Di azzardato ci sono solo certi giudizi. Provengo da una tradizione classica, quella della migliore cucina italiana e francese. Ma ciò non vieta di proporre qualcosa di nuovo. Se gli ingredienti legano li metto insieme, come note in una melodia. Poi se chi dà i voti su questi inflazionati blog di cucina non riesce ad apprezzare, il problema non è mio.

Cosa significa per te cucinare?

Non penso a fare piatti o a organizzare menù. Tiro fuori quello che ho dentro, è la mia vita. La cucina per me è emozione. Mettiamola così: non so dipingere né comporre musica, ma so cucinare e così esprimo me stesso.

La cucina è arte?

No, non direi. Piuttosto è una forma di artigianato che ad arte cerca di elevarsi.

Tra i colleghi più noti c'è qualcuno che apprezzi particolarmente?

Prima dello chef giudico la persona: apprezzo chi è sincero, autentico. E sopporto poco chi non lo è. E nel nostro settore sta venendo sempre più fuori una competizione insana.



*Banana
Fare un infuso
con la buccia,
dragoncello, cannella,
liquirizia, limone
Schiacciato, due
cucchiari zucchero*

L'Immersive Show Dinner, evento di eleganti cene multisensoriali in programma ogni fine settimana alla casina Valadier di Roma, ti ha scelto come chef designer.

Un progetto che mi ha subito affascinato. La cucina deve trasmettere sensazioni e poter guarnire una cena con musica

e immagini che danno vita a uno show multimediale mi è sembrato un format vincente. E gli ottimi riscontri lo stanno confermando.

Sei noto anche per il look punk. Ma è vero che dietro i capelli con la cresta c'è un risvolto molto tenero?

Sì, è vero. Qualche tempo fa mio nipote è stato licenziato perché si è presentato al lavoro con i capelli come Balotelli. Era talmente demoralizzato che mi sono fatto fare il suo stesso taglio e sono andato dal suo datore di lavoro per dirgli che aveva una visione superata della vita.

Hai un vistoso tatuaggio: cosa c'è scritto? "Ordo ab chao", perché l'ordine dal caos è la mia regola. Nella vita come in cucina.

i Lui cucina per lei. Banana e caviale, raffinata sensualità

Ingredienti per due persone.

Una banana; un cucchiaino di caviale; pasta frolla; cioccolato bianco; due cucchiari di zucchero; acqua; limone; spezie (dragoncello, cannella, liquirizia).

Preparazione. Togliere la buccia alla banana e mettere da

parte la polpa; Con la buccia preparate un infuso aggiungendo dragoncello, cannella, liquirizia, limone e due cucchiari di zucchero. Quando l'infuso risulterà profumato si potrà filtrare. Frullate la polpa della banana insieme a qualche goccia

dell'infuso fino a raggiungere la densità voluta ("dovrà avere la consistenza di una pomata"). A parte preparate della pasta frolla e del cioccolato bianco tritato fine.

Il piatto. Disponete la polpa della banana sul piatto con la

forma di due gambe femminili (vedi foto pagina a fianco). Il caviale sarà il monte di Venere. Ancora sopra il cioccolato bianco come fosse un tutù e in basso metterete la frolla a completare la decorazione. Ecco che Venere nasce dal monte.