

Quei bravi ragazzi di Trattoria Contemporanea

scritto da Giovanni Caldara | 22/05/2023



Sono quindici, hanno un'età media di 24 anni e talento da vendere. A Lomazzo (CO) il fine dining ha ancora molto da dire: materie prime povere, vegetali e frattaglie al centro, e tanta energia pure nel bicchiere

Hanno fame di successo e sete di nuovi traguardi i talentuosi ragazzi di **Trattoria Contemporanea di Lomazzo (CO)**, il ristorante insignito della **stella Michelin a solo un anno dall'apertura**. Un'età media di 24 anni, una brigata che conta 15 persone tra sala e cucina e uno chef come **Davide Marzullo**, frontman del gruppo da intendersi più come "*primus inter pares*" che come un solista. E un'alchimia segreta che parte, però, da ingredienti ben riconoscibili.

Trattoria Contemporanea a Lomazzo: giovinezza e talento

Il **talento**, quello autentico, “barricato” – affinato proprio come in una barrique – tra i ristoranti più cool del momento. Anzitutto sono amici i ragazzi di Trattoria Contemporanea, molti provengono dallo stesso istituto alberghiero dove hanno studiato. Si sono poi formati in una fucina di talenti quale il The Market Place a Como sotto la guida di Davide Maci per mettere le ali e spiccare il volo, chi verso il Noma di Copenhagen come **Davide Marzullo** e la bravissima pastry chef **Elena Orizio**. O ancora a Villa Crespi a Orta San Giulio (NO), al Piccolo Lago di Mergozzo (VB) e molto, molto altro ancora.

Il menu agile e cosmopolita

Un **menu agile**, che cambia stagionalmente, basato su **materie prime povere** cucinate con estro. I **vegetali** qui sono al centro, pur venendo lavorati con ingredienti provenienti da tutto il mondo. Un esempio? Quel cavolo cinese alla brace accompagnato da salsa kimchi e burro di arachidi.

Posto d'onore lo guadagnano le **frattaglie**, altro elemento povero se non di scarto, sebbene oggi in auge pressoché ovunque. Da Trattoria Contemporanea sono cucinate con sapienza e senza spaventare: diverte ed è buono il *Cervello di vitello con composta di prugna e burro nocciola*. Ma non è da meno lo *Spiedino di cuore di vitello con il suo fondo, la maionese allo scalogno, il rafano e il diamante di capra*.

Un cotonificio divenuto Campus

L'ambiente potrebbe apparire accessorio, anche se poi non è mai così e qui lo è ancor meno. Un cotonificio ottocentesco è divenuto “**Fabbrica**”: ristorante fine-dining, ma anche luogo di co-working aperto e disponibile ad altre realtà lavorative. È fresca, insomma, l'aria che vi circola.

Uno strepitoso e scenografico carrello del pane

Ecco uno dei buoni motivi per cui fermarsi. Perché capace di mettere di buon umore e accrescere la salivazione: anzitutto di quelle **aspettative che precedono il pasto**. Eccellenti sono i **grissini**, come i **cracker**, i **taralli alla pizzaiola**, il **pane integrale preparato con lievito madre**, la **focaccia con le olive taggiasche** e insieme l'**olio lucano** da monocultivar Leccio del Corno, il burro di Normandia leggermente montato e accompagnato da una selezione di diversi sali.

La sete in barba alle convenzioni

Carta dei vini, ma non solo, alla Trattoria Contemporanea: **oltre duecento le referenze**, con l'obiettivo di raggiungerne 250 per poi fermarsi e vendere, saggiamente, il vino stoccato. Focus su vini di piccole realtà, anzitutto naturali, predilezione per i macerati.

Il motto del **sommelier Mattia Piotto** è semplice quanto raro: «*Divertiamoci oltre gli abbinamenti usuali*». Non tutto convince, ma i fuori pista con gli accompagnamenti di pietanze a base di sakè, birre, cocktail sanno sempre come stimolare la corda della curiosità.

La sala, quella Cenerentola, è già una principessa

Il servizio di sala è dinamico, perché ha respirato “l'aria che tira” nei ristoranti giusti in giro per il mondo ed è un vero valore aggiunto. Di qui la piacevole teatralità e quella componente ludica garbata che mai scade nel gioco fine a sé stesso. Un origami iniziale a mo' di benvenuto, i taralli

serviti da un abaco verticale, i maritozzi finali estratti da una ruota panoramica e farciti dinanzi al cliente. Con i ragazzi di sala sempre sorridenti che puntellano con agilità e precisione il servizio.

I prezzi

Tre menu degustazione, ma resiste lodevolmente la carta. Pur in un ristorante stellato si mangia a pranzo a partire da 25 € (con un piatto l'acqua e il caffè). Tre sono i menu degustazione: 85 € (vegetariano), 100 €, 120 €. Quanto alla carta: due portate a scelta a 75 €, tre a 90 €. Dessert a 15 €.

Il giudizio per Trattoria Contemporanea

Una cucina che vive di contrasti e si appoggia su abbinamenti non usuali capaci di sorprendere il gusto indirizzandolo verso sentieri meno battuti. Nell'iconico "*Seppia, 'nduja e beurre blanc*" il contrasto è tra la dolcezza della salsa francese e la piccantezza dell'olio aromatizzato con l'insaccato calabrese nell'abbraccio avvolgente a una seppia marinata con senape e miele. E a suggello, la golosa scarpetta finale che riunisce l'intera portata: con un paninetto al sesamo e al nero di seppia.

Piatti del cuore

Gnocchetti di semola e trippe (di bovino, ma anche di baccalà). Gli eccellenti dolci: *Bergamotto*, *mandorla e liquirizia* e il predessert con il divertente "ciuccio" con un bon bon di sorbetto al chinotto, cioccolato biondo e sale Maldon.

Trattoria Contemporanea
Via del Ronco 10 - Lomazzo (CO)
www.trattoriacontemporanea.it