

Valerio Braschi apre VIBE, una ventata di giovinezza sul pianeta gourmet milanese

scritto da Celestino Agostinelli | 30/11/2023



Con il suo nuovo locale, il trionfatore della sesta edizione di Masterchef ha scelto la piazza di Milano per dar voce a quelle che definisce le sue vibrazioni. Una proposta inedita, varia e accurata

Come descrivere le aspirazioni di un giovane per il suo futuro? Da ragazzi si sogna di diventare avvocati, piloti, ingegneri o medici. Ecco, fare il medico era il sogno di **Valerio Braschi**, 26 anni da più parti definito *l'enfant prodige* della cucina italiana.

Magari aveva confuso la professione di medico con quella di chef. Ma il grembiule e la pettorina alla francese, bianchi come un camice, fanno sì che chef Valerio si prendesse cura degli avventori del suo nuovo ristorante: il **VIBE**, in via Arcangelo Ghisleri n.1, che tra Sant'Ambrogio e i Navigli di Milano, appare come una nuova stella nel firmamento gourmet.

VIBE, il nuovo locale di Valerio Braschi a Milano

Executive chef, autodidatta, il **trionfatore della sesta edizione di Masterchef**, ha scelto la piazza di Milano per dar voce a quelle che **definisce le sue vibrazioni**, e che si avvertono in una svariata quanto accurata, serie di proposte culinarie rigorosamente inedite per i palati dei suoi avventori.

Con i suoi **25 posti a sedere**, il Vibe è stato studiato nei dettagli per architettura e design, in quel fine dining pop giovanile, dalla forte identità che ben rispecchia il giovane chef, e la sua brigata di 5 professionisti, il più "anziano" un 42enne.



Braschi con il suo sous chef (Foto © Ufficio stampa).

Alcune proposte del nuovo ristorante di Braschi

Viaggio e ricerca sono la chiave di lettura per meglio percepire il messaggio del VIBE, attraverso il suo esplosivo chef. Tra le tante proposte vi è quella serale denominata "*Crescita*", la sintesi del pensiero di Valerio e dell'interpretazione culinaria contenuta in dieci portate.

Un viaggio iniziato a Master Chef Italia 6 e che ancora continua, tra molteplici tappe di esperienza vissuta in cucine e ristoranti diversi. Un peregrinare che Valerio non intende interrompere, alla continua ricerca di luoghi, culture, materie prime ed etnie, per appagare la curiosità e il desiderio dei suoi clienti di entrare in contatto con abitudini e prodotti di una Italia ancora da scoprire.

Braschi, da buon romagnolo, pur conservando i sapori della sua terra, non disdegna quel tocco che rende la sua cucina internazionale un accordo tra italianità, come il cappelletto della sua Santarcangelo di Romagna, ed il **pepe Sansho giapponese**, passando per il **sommacco del**

Libano. Un esempio? Il *"Calamaro, carote, chimichurri e sommacco"*, un calamaro marinato con la salsa di chimichurri per circa tre ore, viene adagiato su una crema di carote più acida rispetto ai suoi standard a causa del sommacco (un fiore libanese con questa caratteristica). Oppure le *"Lumache, fagioli e chorizo"* un piatto latino abbinato alle lumache precedentemente sbollentate e insaporite in padella con burro, prezzemolo ed aglio che ne esalta i sapori intensi della terra.

Ancora, un *"Gambero blu, Tom Yam e cardoncelli"*, una zuppa di origine thailandese a base di crostacei, lime, cipollotto, lemongrass, latte di cocco e peperoncino che si chiude con la carnosità del cardoncello dal tipico sapore delicato.



Gambero blu, Tom Yam e cardoncelli (Foto © Ufficio stampa).

Il tempo di scrutare usando il gusto ed ecco che ci si trova in India, con *"Curry di ceci, banane, cocco e granchio"*, una pasta di curry, banane arrostate e ceci, in una bisque di granseola, nascosta da una cialda di pasta cotta al forno e yogurt allo zenzero, in un bellissimo prato.

A vele spiegate e con un giro di boa, la brigata del VIBE, fa rotta verso l'Italia e approda nelle campagne di Rieti, dove una carne al 100% ovina e i lombi delle pecore Delle Sabine sono proposti nel sodalizio perfetto, crudi battuti al coltello e in brodo.

Tra i valori della cucina nazionale, Braschi propone gli *"Spaghetti, cacciatore di Ricciola e Caviale di Salmerino"*, i *"Cappelletti di lasagna della Bruna"* piatto iconico dello chef, frutto dei suoi ricordi d'infanzia legati alle sue nonne romagnole, che in quell'alchimia di sapienza, si sprigionano nella storia culinaria adagiata su di una fonduta di parmigiano.

Tra i secondi troviamo la *"Pancia di maiale, anice stellato e ricci di mare"* e l'*"Errore Perfetto"*, il

cult della cucina di Valerio Braschi. Un pre-dessert fedelissimo accompagnatore dai primi passi da chef, un gelato semi sciolto di pepe Sansho, dal sapore di lemongrass e citronella che quasi paralizza il palato, del caviale di trota e una gelatina di bergamotto per ripristinare i sensori del gusto.

Terminiamo il viaggio, per modo di dire, con *“Solaire”*: una bavarese al cioccolato biondo con un cuore di salsa di albicocche, fa da base a un biscuit alla vaniglia su cui è posato un sorbetto di albicocche e yuzu, nota croccante è la cialda di albicocche che chiude il piatto.



Wabi sabi con mousse al sesamo nero, gel di ciliegia, cramble salato e gelato alle foglie di banano (Foto © Ufficio stampa).

Il **“Viagra” brandizzato Vibe**

Ma come tutte le portate, anche il carattere di Valerio ha la sua ciliegina sulla torta. Il **sesso nella sua cucina da tabù diventa argomento gourmet**. La pasticceria, cede il passo ad altri sensi con la famosa pillolina blu, un **“Viagra” brandizzato Vibe** (anziché Pfizer), composto da cioccolato al latte, yuzu e macha in polvere, dichiarato il viagra naturale degli indigeni; oppure il preservativo *“Sexy Vibe”*, una caramella gelatinosa sigillata da un astuccio di plastica, che lo staff lascia in toilette.

«Ho poco più di 25 anni - spiega Valerio - ed è arrivato il momento per la mia generazione di fare qualcosa di concreto per superare alcuni preconcetti e affrontare in pubblico argomenti che sono quotidianamente sulla bocca di tutti, ma che ci insegnano sin da piccoli di non dire a voce alta».

La gestione della sala a Sonny Serraino

La sala è affidata a **Sonny Serraino**, sommelier ventottenne nato al “nord” ma di origini siciliane, che non si limita a proporre una **selezione di vini fatta di etichette “famose”** ma si dedica soprattutto alla ricerca di piccole cantine vinicole, eccellenze provenienti soprattutto dal territorio italiano e che si sposano con la mano creativa dello chef, esaltandone il gusto.

Al Vibe non ci si sente clienti. Non si va solo per mangiare. L'accoglienza del locale è pari alla cordialità di chi è portato a farvi sentire dei veri ospiti.

Ristorante VIBE, di Valerio Braschi

Via Arcangelo Ghisleri, 1 - Milano

Aperto dal mercoledì alla domenica dalle 19:30 alle 23:00

Nel week-end (venerdì, sabato e domenica) anche a pranzo dalle 12:30 alle 15:00

vibe-restaurant.it