Tra barracuda e “vongole dalla proboscide”: nel favoloso mondo di Valerio Braschi

Lo chef romagnolo del The View di Milano ci parla dei suoi viaggi e dei sapori esotici protagonisti dei suoi piatti

Non capita certo tutti i giorni, neppure ai *foodie* più intraprendenti e smaliziati, di sedersi a un tavolo di un ristorante gourmet italiano come il **The View Milano by Valerio Braschi**, affacciato su piazza del Duomo, e pasteggiare con piatti che per protagonisti hanno ingredienti insoliti come il **barracuda**, l’**eglefino**, presto il **geoduck** (altrimenti conosciuto – seppur da pochi – come “la vongola dalla proboscide”), per terminare infine l’esperienza con un dessert a base di **ricci di mare di Hokkaido**.

Gli interni del The View Milano by Valerio Braschi (Foto © Ufficio stampa).

Il giovane chef romagnolo, ventinovenne, conosciuto dal grande pubblico in quanto vincitore di MasterChef nel 2017, è un grande appassionato di viaggi come lui stesso si presenta: « *Tutto quello che ho messo da parte negli anni l'ho speso viaggiando, visitando culture per me nuove e con esse per conoscere cibo nuovo*».

Se questo è appunto il *fil rouge* che lega i numerosi piatti del suo percorso degustazione – non a caso chiamato **Contaminazioni** –, nondimeno sarà affascinante ascoltare lo chef e scoprire con lui quelle assonanze che hanno dato vita ai suoi piatti insoliti eppure tutti ben eseguiti.

Alcune proposte del nuovo menu “Contaminazioni” (Foto © Ufficio stampa).

Quali Paesi l’hanno maggiormente stregata?

Sono un grande fan del Regno Unito, per questo mi sono dedicato a un pesce estremamente difficile da trovare da noi come l’eglefino che è imparentato con il merluzzo. Dopo tre mesi di ricerca siamo riusciti a codificare il piatto “*Eglefino, chowder e aneto*” che vuole richiamare il popolare *fish and chips* – di cui l’eglefino è ingrediente principale – sia pure in chiave gourmet: l’ho fatto in pastella, gli ho unito un gel di caviale di muggine che gli dona sapidità, quindi l’ho accompagnato da una salsa chowder a base di panna, porro, olio all’aneto ed eglefino affumicato.

Ci sono altri suoi piatti che omaggiano l’Inghilterra?

Sì, ho voluto richiamare una tradizione molto popolare lassù dove spesso si mangia la pasta insieme al pollo arrosto. Sono nati così gli *Spaghetti all’arrosto croccante di pollo*. Si tratta di un piatto per me sfidante anche perché qui da noi è considerato alla stregua di un’eresia. Noi però l’abbiamo fatto alla nostra maniera: lo spaghetto di Gragnano viene mantecato con il grasso di pollo, c’è poi il garum di pollo e non da ultimo la pelle di pollo al forno croccante. Si tratta insomma di una scomposizione che vuole ricordare, e omaggiare, anche un nostro piatto italiano quale l’arrosto di pollo della domenica.

C’è poi molta Asia protagonista nel suo menu. È così?

Certo: a partire dalla Thailandia e dal piatto che apre il menù come la *Zuppa di cozze, cocco, kaffir lime*

che viene completata con un gel di acqua di cozze, una dadolata di peperoncino e del basilico thai. Ma l'Asia si affaccia spesso e volentieri fino al dessert finale: *Riccio di mare, bavarese e lime*. Si tratta di un omaggio al Giappone: a quel riccio di mare, l'**uni**, che viene da Hokkaido, e che è molto più delicato e carnoso rispetto a quello italiano e che ben si sposa, dunque, con un dessert.

Riccio di mare, bavarese e lime (Foto © Ufficio stampa).

E che dire di un ingrediente dal fascino esotico come il barracuda?

In realtà il barracuda è un pesce presente nel Golfo di Oristano e in Puglia. Certo è vero che si tratta di un pesce poco pescato da noi ed è un po' come un luccio di mare. Le coste italiane ne sono piene. Come *texture* la sua carne è simile a quella dell'ombrina e dell'aguglia. Per noi, poi, in luogo dell'utilizzo di un prodotto più nobile, come potrebbe essere lo scorfano, è interessante impiegare questo pesce che è prettamente italiano (il nostro viene appunto dal golfo di Oristano) che molti però non hanno mai mangiato.

Barracuda, cacciatora di pollo, mela verde e camomilla (Foto © Ufficio stampa).

Restiamo allora in Italia: quali sfide le suggerisce il Belpaese?

Per esempio un'interpretazione della cotoletta alla milanese che vuole essere un po' milanese e un po' romagnola, che è la mia terra d'origine. Questa cotoletta che presento è un omaggio a Milano e a un suo piatto molto conosciuto, ma insieme ho voluto valorizzare un prodotto poco utilizzato nell'alta cucina che è la **coppa di testa**, un salume cotto e non stagionato della tradizione norcina italiana che io amo molto. Questa viene da un salumificio di Santarcangelo di Romagna, che è dove sto io, è l'ho impanata come fosse una cotoletta alla milanese. Alla base c'è una salsa di manzo che viene miscelata con una riduzione di scalogno e aceto di Xeres e montata, invece che con del burro, con il midollo di bue galiziano, affumicato sulla brace. Infine il piatto viene completato con una una maionese alla gremolada cioè con prezzemolo, limone, scorze di arancia e limone.

Quali altri ingredienti insoliti assaggeremo nel prossimo menu?

Finalmente riuscirò a valorizzare la **vongola dalla proboscide** – il **geoduck**, il mollusco più grande del mondo – che mi arriverà dal Canada. Io l'ho mangiata l'estate scorsa in Cina e sette anni fa in Giappone: da allora mi sono sempre messo a cercarla senza mai trovarla. Adesso finalmente abbiamo individuato chi può fornircela: è enorme, pesa mezzo chilo e noi la utilizzeremo al 100%, – dal brodo fatto con gli scarti alle interiora – anche perché non possiamo permetterci neppure un grammo di scarto. Ha il sapore di una vongola e la consistenza del

calamaro. Sarà protagonista di un primo piatto.

THE VIEW MILANO BY VALERIO BRASCHI
Piazza del Duomo, 21 – Milano
Tel. 02 4775 1942 | theviewmilano.it

Data di creazione
22/07/2026
Autore
giovanni-caldara