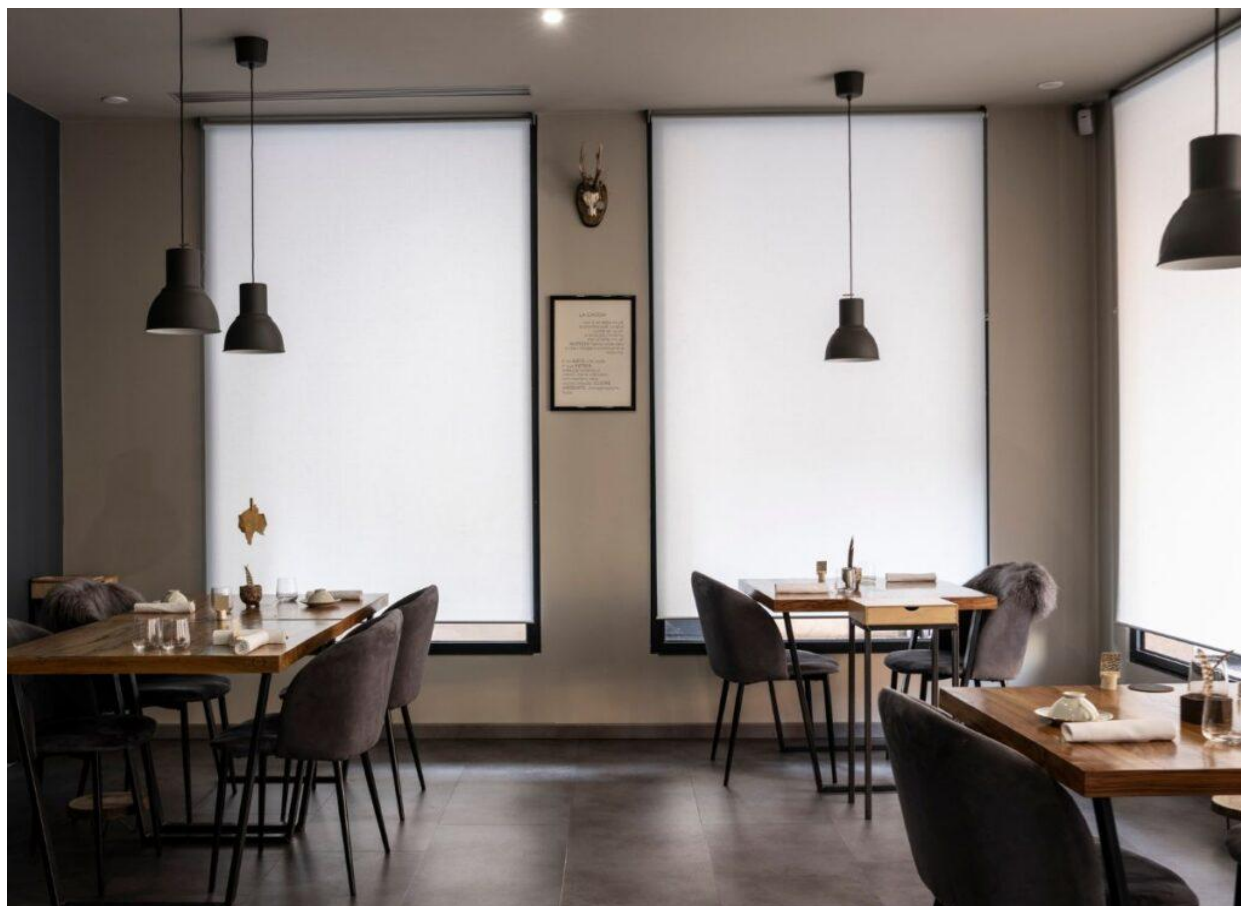




Grow Restaurant, l'alta cucina è nel segno dell'etica

Ad Albiate in Brianza, nel ristorante dei fratelli Vergine che porta in tavola solo carni cacciate e mette al bando ogni prodotto da allevamento

L'affascinante **Grow Restaurant** di **Albiate (MB)** fa parte di diritto di quella ristretta cerchia di ristoranti in cui un'identità forte, sorretta da una vena narrativa – il cosiddetto *storytelling* – altrettanto importante, porta l'ospite durante la cena a vivere quella che avrà le caratteristiche di una vera e propria esperienza gastronomica. Merito dei due giovani appassionati **fratelli Vergine** che di **Grow** ne sono l'anima – **Matteo**, 28 anni in cucina e **Riccardo**, 30 anni, a guidare la sala – e il cui risultato, al di là del variare del menu che cambia ovviamente con il mutare delle stagioni, sarà quello d'introdurre e sensibilizzare il visitatore in alcuni temi forti che agitano oggi le coscienze, non solo nel campo della ristorazione.



La sala del Grow Restaurant (Foto © Lido Vannucchi).

La Brianza, una terra inespressa

«L'idea originale – ci introduce **Riccardo Vergine** – è di utilizzare esclusivamente i prodotti della nostra regione e del nostro circondario, la **Brianza**, di quello che ci contraddistingue, perché riteniamo che la nostra Brianza sia una terra inespressa, che ha ancora da dire moltissimo».

Le materie prime nel segno di una scelta etica

Sorretta da un forte vena etica appare la scelta netta da parte dei ragazzi di Grow su quali ingredienti adottare per i propri piatti. Dice Riccardo:

«Abbiamo eliminato le carni che provengono da allevamenti e **ci concentriamo su tutte le carni cacciate**, seguendo il calendario venatorio. Per la parte pesce abbiamo un singolo pescatore, **Andrea Soardi** di Montisola (BS): lui si occupa di tutto il pesce per noi, di lago e di fiume. Per la parte vegetale abbiamo **due piccoli orti**, uno insieme a un'associazione e all'interno del quale lavorano anche ragazzi con disabilità e ragazzi che hanno difficoltà a inserirsi nel mondo del lavoro. L'altro è di nostra proprietà. Stiamo lavorando poi con un ragazzo per studiare le specie autoctone della

Brianza».



Il pane (Foto © Lido Vannucchi).



Petto e coscia di germano, alghe e aria al curry (Foto © Lido Vannucchi).

L'amore per il mondo della caccia

«Quello che abbiamo capito del mondo della caccia – prosegue Riccardo – è la profonda etica che lo anima, il grande rispetto della natura, della salvaguardia dell'ecosistema in cui il cacciatore vive, con moltissimi aspetti spesso ignorati e nascosti. È una realtà che dura 365 giorni l'anno e che molto spesso non si conosce: durante la fase del censimento il cacciatore è quello che si preoccupa di tenere i boschi puliti, di censire la flora, segnalare tutte le specie infestanti, mantenendo invece quelle autoctone. Il suo è un ruolo importantissimo».

I menu di Grow Restaurant

Si sceglie tra tre menu degustazione. **Da qui** al prezzo di 60€ che contiene alcuni dei piatti più rappresentativi elaborati finora da Grow (come il *Risotto aglio nero, capra e rafano* o la *Torta cioccolato e tabacco*), **Tra i boschi** (80€) e **L'esplorazione del gusto tra passato e futuro**, un viaggio in 8 portate al prezzo di 120€.



Risotto aglio nero, capra e rafano (Foto © Lido Vannucchi).



Torta cioccolato e tabacco (Foto © Lido Vannucchi).

Un piatto

Tra i migliori piatti degustati, la **Quaglietta il suo brodo e pan brioche**.

«Nella nostra cucina – spiega **Riccardo** – non viene aggiunto sale. Le sapidità non mancano, ma cerchiamo l'equilibrio all'interno del piatto. La quaglia è locale, anche se purtroppo è quasi scomparsa. Mentre prima, in Brianza, la quaglia era abbastanza stanziale, ora compie una piccola migrazione dal nord al sud della Lombardia. Quella che serviamo è una quaglia selvatica. Il petto viene porchettato e farcito al suo interno con erbe di campo conservate sott'olio dalla primavera precedente. Nel pentolino invece la sua coscetta alla milanese, panata con una farina di mais e con una maionese allo zafferano. Invece il pan brioche viene servito con il suo paté e il lampone ghiacciato».

La cantina

La cantina, che conta 350 etichette, è composta da molti vini naturali e comunque – sottolinea **Riccardo** – «da quei vini fatti in maniera “più etica”. All'interno della carta vengono selezionate più o meno 200/250 referenze, perché il menu cambia a ogni stagione e per noi i vini devono seguire il menu e quindi andiamo a “riselezionare” la carta in base al menu attuale».

Ultimo viene il carboidrato

Conclude Riccardo:

«L'idea di porre il carboidrato alla fine del percorso – per noi rappresenta sempre l'ultima portata salata – nasce dalla constatazione che ogni volta che mangiamo il carboidrato abbiamo un picco glicemico. Il carboidrato dà una sensazione di pienezza, con esso i sapori vengono percepiti in maniera diversa, la nostra mente si stanca più facilmente, la percezione del gusto cambia. E dal momento che i nostri sapori non sono proprio comuni, per consentire di assaporarli al loro meglio lo serviamo appunto alla fine». Ottimo, quello presente nella nostra degustazione, vale a dire lo **Gnocco di patata cotto alla brace** con alla base uno **stracchino all'antica di Marco Previtali**, **olio di pino, bottarga di daino e caramello di daino**.

Grow Restaurant

Via S. Valerio 4, Albate (MB)

Tel. 0362 13 60 111 | growrestaurant.it

Data di creazione

27/05/2024

Autore

giovanni-caldara