

Fermenti: la cucina di domani in scena al Koinè di Legnano

scritto da Giovanni Caldara | 26/09/2023



Tre interpreti dell'alta ristorazione - il padrone di casa lo chef Alberto Buratti, il maestro panificatore Matteo Cunsolo e il cuoco spagnolo David Reartes - insieme per una serata dalla singolare e stimolante creatività con protagonista il pane

È nell'alto milanese, in quel territorio operoso al confine con le province di Varese e Como, che una cena organizzata dal padrone di casa, lo **chef Alberto Buratti del ristorante Koinè** di Legnano (MI), si trasforma da ennesima serata, proposta in un locale più o meno importante e supportata da una cantina a sua volta più o meno prestigiosa, in una cena, invero, creativa capace di rendere giustizia al titolo del programma con cui è stata presentata: **Fermenti: la cucina "Oltre"**.

Al ristorante Koinè, la serata Fermenti: la cucina "Oltre"

Un titolo senza dubbio criptico, almeno all'apparenza, benché il lettore sia messo già sulla buona strada da quel riferimento alla tecnica di conservazione degli ingredienti oggi di gran moda (e che

troverà riscontro nei diversi piatti serviti), oltre che rimando a quella fase cruciale nel processo di panificazione, essendo qui il **pane l'altro attore protagonista della serata**.

I fermenti in questione, però, sono anzitutto quelli che si sono sviluppati grazie all'incontro tra lo chef Buratti e i due cuochi coinvolti da lui nel progetto: si tratta dello **spagnolo David Reartes**, chef di **Re.Art a Ibiza** e del maestro panificatore **Matteo Cunsolo della Panetteria di Parabiago (MI)**, che giusto a Ibiza ha aperto un anno fa un locale innovativo - Pomona - in collaborazione proprio con lo chef spagnolo.

«E senza dimenticare un altro aspetto innovativo di tale collaborazione: - spiega **Alberto Buratti** che per quanto giovane ha lavorato in cucine altamente creative come all'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano (MI) con Ezio Santin, per poi approdare all'Osteria Francescana di Modena, ma anche in un altro tristellato come lo spagnolo Azurmendi - ciascuno di noi non ha lavorato separatamente al proprio piatto, confezionando chi l'antipasto, chi il primo, chi il dolce come di solito avviene in serate come questa, ma su suggerimento di chef Reartes abbiamo lavorato tutti e tre insieme su ogni piatto, apportando a ciascuno le personali intuizioni».

La sfida - riuscita - è consistita nell'**integrare il ruolo del pane** - la cui arte trova in [Matteo Cunsolo](#) un esponente importante nel panorama italiano - all'interno di una cena, nella sua economia, mostrandone le potenzialità oltre quel ruolo di complemento al piatto cui è solitamente relegato.



Il pane di Matteo Cunsolo (Foto © Ufficio stampa).

Il menu della cena

Proprio il pane ha reclamato infatti l'attenzione che merita già a partire dall'amuse-bouche di *Crocante di lievito madre speziato*, per poi presentarsi come valida spalla - con un altrettanto croccante pane di mais - in uno dei piatti più interessanti e riusciti (il *Ceviche di frutta e verdura*).

Quindi si è lasciato gustare in tutta la sua profumata fragranza nella scarpetta alla *Pasta con il pomodoro* grazie a un pane lavorato con lievito madre liquido con una **fermentazione di 30** ore e impiegando tanto farina normale che quella spagnola ibizenca.



Pasta al sugo pane e scarpetta (Foto © Ufficio stampa).

A seguire, e ancora una volta, è stato servito in solitaria, a mo' di intermezzo, quale **pane di alghe insieme a dell'ottimo burro affumicato di Normandia**.



Pane di alghe con burro affumicato di Normandia (Foto © Ufficio stampa).

La chiusura, in gloria, è affidata alla *torta di pane* accompagnata però dalle carrube (portate appositamente da Ibiza dove crescono spontanee), dai fichi fermentati e da un gelato al caprino.



Torta di pane e carrube gelato al caprino e fichi fermentati (Foto © Ufficio stampa).

Percorsi diversi, valori condivisi

I diversi percorsi professionali degli chef si sono intrecciati sotto l'egida del gusto, ma anche nel segno di valori condivisi: con uno sguardo che si è esteso al mondo (suggestioni italiane e spagnole si sono spinte sino a Oriente nella *Ventresca di tonno alla brace con scapece giapponese*), pur con l'intento di valorizzare i prodotti del territorio nel rifiuto di ogni spreco alimentare, ma sviluppando piuttosto quel sovrappiù di creatività che altro non è poi che un riallacciarsi alla saggezza dei nostri antenati.



Ventresca di tonno alla brace con scapece giapponese (Foto © Ufficio stampa).

Insomma, al **Koinè di Legnano** l'energia sviluppata dai tre talentuosi chef in una piovosa sera di fine estate ha parlato di cucina "oltre" che intenderemo, più che altro, come la cucina di domani.

Ristorante Koinè

Vicolo Filippo Corridoni 2C, Legnano (MI) | Telefono: 0331599384

www.koinerestaurant.com