

Nuova Trattoria Dac a trà: il regno della cucina dinamica di Stefano Binda

scritto da Manuela Mancino | 01/03/2017



La Nuova Trattoria Dac a trà, nel cuore della Brianza, è un fortunato mix tra passione, tecnica e desiderio di continua ricerca, del personale concetto di cucina del giovane chef Stefano Binda che, attingendo dal passato, proietta al futuro la sua indole creativa ed elegante. I suoi piatti riflettono, al contempo, il legame con la terra natia e le esperienze vissute a contatto con saperi e luoghi lontani.

È come aprire una finestra su una realtà remota, ma carica di valori culturali, antiche usanze, serenità e benessere; è come percorrere una strada che conduce a **luoghi autentici**, dove la “sfida”

culinaria diventa una gustosa scoperta, che inizia dall'uscio della **Nuova Trattoria steria Dac** di Castello Brianza, e continua verso orizzonti infiniti. Una scoperta tra costumi, ritualità e storie dei popoli che hanno abitato questo lembo della provincia di Lecco, liberamente interiorizzate e narrate dal giovane chef patron **Stefano Binda**.

La Nuova Trattoria Dac a trà: passione, tecnica e ricerca

Bastano dunque pochi istanti per comprendere quanto il locale sia un fortunato mix tra passione, tecnica e desiderio di continua ricerca; di quanto quel ragazzo riesca ad esprimere un personale concetto di cucina, attingendo a piene mani dal passato, e proiettando al futuro la sua indole, determinata ma pacata, creativa ed elegante. Il suo **menù**, infatti, è un percorso autobiografico che, tuttavia, non cede il passo alla banalità di un "testo prestampato", ma propone **una sorprendente variazione di analisi**, ottica di osservazione, con il risultato ultimo di spiazzare piacevolmente un attento lettore.

Difficile sintetizzare la sensazione dello stare a tavola presso il **Dac a Trà**; si ha quasi l'impressione di immergersi nella personalità di Stefano e di divenire partecipe del suo ordinato flusso di coscienza; si prende quasi parte a equilibrate trame di sapori, consistenze e cromie, gustando piatti capaci di riflettere la sua "corrispondenza di amorosi sensi" con la terra natia, e la ragionata chiosa personale dello chef, suggerita dalle esperienze vissute a contatto con saperi e luoghi lontani...Stupisce altresì la **pulizia negli abbinamenti**, quella firma indelebile, di eleganza, del personale desiderio di migliorarsi e di salire un successivo gradino per scorgere nuovi orizzonti da una differente angolazione.

Intervista allo chef Stefano Binda

Qual è la tua idea di cucina?

È complesso sintetizzarla, in quanto per me la cucina è sempre in continuo movimento, lungo la direttrice rappresentata dalla mia filosofia.

Quali sono questi capisaldi?

La materia prima, tecnica e stile di impiattamento. Nel mio menù, gli ingredienti del territorio si aprono a commistioni di pensiero e provenienze differenti per ricordare la tradizione.

Cosa è per te la tradizione e perché avverti il bisogno di reinterpretarla?

È il ricordo di sapori di un tempo, che reinterpreto nel desiderio di massimizzare il gusto, nel passato offuscato da preparazioni non corrette che compromettevano gusto e contenuto nutrizionale degli ingredienti.

Da dove attingi per la realizzazione di un piatto?

Posso trarre ispirazione da molte fonti; ad esempio nella mia salsa verde rivisito le abbondanti quantità di olio impiegando una base di pastinaca per poi inserire, reinterpretati, gli altri ingredienti propri della salsa.

Quanto è per te importante giocare con la cromia?

Molto, ma non essenziale. Mi piace giocare con il cliente: piatti monocromatici di solito lasciano supporre all'ospite che vi sia un solo sapore; all'assaggio, invece, mi piace leggere sui volti la loro

sorpresa nell'essere stupiti da una sinestesia di gusti.

Quanto è importante la consistenza?

Fondamentale; ad esempio, la mia cassoeula è un raviolo ripieno di questo condimento tipico che mi permette di trasformare un secondo in un primo piatto, servito con un brodo di verze alla brace.

Per giocare con il cliente, a cosa ricorri?

Poiché il mio pensiero in cucina cambia frequentemente, modifico il mio approccio con il cliente e sono alla continua ricerca di stimoli.

Ci sono nel menu portate più rassicuranti?

Sì, ho alcuni capisaldi, ricette che non mi rappresentano in toto ma devo mantenerle perché divenute un must. Cerco di spronare il cliente verso la scoperta di gusti nuovi.

Cosa significa per te realizzare un piatto?

Una sintesi del mio vissuto: viaggi, contaminazioni, ricordi, occasioni di degustazione ed assaggi che mi hanno colpito.

La tua famiglia ha tradizioni o esperienze nella ristorazione?

Mia madre non è una brava cuoca; quando decisi, infatti, di iscrivermi all'alberghiero, incontrai lo stupore generale, ma mi incuriosiva frequentare una scuola all'epoca "sconosciuta".

Come definiresti un cuoco?

Colui che cerca di regalare emozioni; un artigiano di ricordi per i clienti.

La tua cucina include concetti di armonia e equilibrio?

Principalmente sì: poiché è un percorso ovviamente personale, cerco di essere fedele al mio stile, ma lo cambio progressivamente.

Cosa significa armonia per te?

Ciò che per me è importante è che il piatto sia buono, anche non necessariamente equilibrato; di conseguenza, cerco di realizzare una ricetta capendo quali ingredienti sono indispensabili ai fini del gusto che intendo ricreare.

Ci sono ingredienti che preferisci?

Aneto e [topinambur](#).

Come interpreti la tecnica in cucina?

Non potrei massimizzare la mia cucina senza l'ausilio di talune attrezzature, come il [sottovuoto](#) ad esempio, ma cerco di ritornare alla purezza della materia prima e alla cucina espressa.

Cosa significa per te cucina espressa?

Freschezza, un pizzico di improvvisazione e rispetto degli ingredienti.

Quale invece l'ingrediente che più ti incuriosisce?

L'aglio nero, perché riesco a mascherarlo ed arricchirne il gusto. Tendo a non unire molti ingredienti perché è importante comprendere appieno il sapore che intendo comunicare al cliente.

Perché tendi a realizzare un piatto articolato spesso come variazioni di ingredienti?

Credo sia un modo di comunicare la tecnica, per far vedere quanto le differenti tecniche di preparazione possano incidere sulla materia prima e quanto permettano di valorizzare le parti meno nobili.

La nostra degustazione

Il menù è un piacevole perdersi tra giochi di **consistenze e cromie** che richiamano alla mente l'autenticità della cucina locale, liberamente interpretata dallo chef. Lo stile pulito ed elegante chiude ciascuna portata, lasciando al cliente un ricordo indelebile della tradizione culinaria lombarda, alleggerita da un armonico mix tra rigore esecutivo e animo.

Ben riuscita ed intrigante la sinestesia tra sapore e cromia del total black, uno gnocco di seppia e ostrica, crema di piselli al nero di seppia, polvere di caviale italiano, pezzettini di arancia e nero di seppia. Unico colore, una pluralità di sapori e consistenze: lo gnocco, addirittura cedevole, si fonde appieno con una crema di piselli dal gusto inatteso coinvolgendo il palato in un gustoso gioco di consistenze e texture.

Sperando in un imminente ritorno, ci si congeda dall'Osteria Dac a trà, colpiti dall'animo e dalla mano di un giovane in cerca di continui stimoli.

Nuova Trattoria Dac a trá

Via S. Lorenzo 1 - 23884 Castello Brianza (LC)
Tel. 039 5312410 (Chiuso domenica sera e lunedì).
www.dacatra.it/