



CONGRESSO

ISCRIZIONI &
ACQUISTI

HUB IDENTITÀ
GOLOSE

IDENTITÀ DIGITALI

L

CHEF

RICETTE

RUBRICHE

PARTNER

EVENTI

NEWSLETTER

Home Rubriche Dall'Italia Roveja e nervetti, ovvero cosa si intende per cucina naturale "di conservazione"

08-11-2024

Roveja e nervetti, ovvero cosa si intende per cucina naturale "di conservazione"

Una freschezza inattesa, nel pensiero e nel gusto, raggiunta mediante l'uso di erbe o ingredienti che, in certi casi, sopravvivono alle stagioni: è l'essenza della tavola di Marco Massaia, chef del ristorante Radici di Le Marne Relais a Costigliole d'Asti



Roveja e nervetti: nervetti di vitello tiepidi, roveja, cipolline poretane e tartufo nero, una creazione dal nuovo menu di Marco Massaia, chef di [Radici ristorante in vigna](#), presso [Le Marne Relais](#) a Costigliole d'Asti (Asti)

Radici, vitali, ma anche infestanti. Corte, o diramate metri e metri nel sottosuolo. *Radici*, come origine; *radici* come l'istinto di aggrapparsi alla terra per creare, per sentirne l'appartenenza, rilasciando nel tempo la traccia della propria presenza.



La sala del ristorante *Radici*

Non è un caso questo nome - [Radici ristorante in vigna](#) - il più adatto per connotare il ristorante che nasce tre anni fa assieme al *Relais* che lo ospita: siamo a [Le Marne](#), a Costigliole d'Asti, nel basso Monferrato, al confine con le Langhe - Alba dopotutto dista appena una trentina di minuti - che, con la cantina [Mura Mura](#), i vigneti e il frutteto,

costituisce il meraviglioso regno dell'imprenditore **Guido Martinetti** e del suo amico e socio **Federico Grom**. Due le dimore della proprietà, la **Casa dei Poeti** e quella degli **Artisti**, poi, la **Casa sospesa** sulle vigne, un'area benessere con una piscina semi-olimpionica e tutto quel che occorre per riconnettersi a sé stessi, circondati da dolci colline e una diffusa bellezza, fascinosa e avvolgente. La calma, che nutre in un colpo d'occhio. Il tutto a circa un'ora e mezza da Milano e un'ora e poco più da Torino.



A destra, in basso, una suite esclusiva, la **Casa sospesa** sulle vigne di proprietà: intorno, la bellezza del paesaggio che accoglie [Le Marne Relais](#) a Costigliole d'Asti

Basta poco per ritrovarsi qui.

Basta poco anche per **Marco Massaia**, chef del ristorante **Radici**, che del capoluogo piemontese è di casa. Infatti, è lì che si forma e non è un caso che oggi sono tanti gli habitués di insegne come **Banco** e **Consortio** - dove lo hanno conosciuto - che tornano alla sua tavola per seguirne l'evoluzione, radicata nella morfologia del luogo, certo, ma fondata anche su quella cruciale sosta al Pont de Ferr di Milano: il periodo è quello di un certo **Vittorio Fusari** (la sua storia potete leggerla [qui](#))



Al centro lo chef **Marco Massaia**, torinese, classe 1987, circondato dalla sua giovane brigata. È socio di [Radici ristorante in vigna](#)

A **Radici**, però **Massaia** ricomincia da sé stesso. Ricomincia dal Piemonte, quello immediato, prossimo; quello che vive sotto i suoi piedi e che respira. **Marco** studia ciò che gli è intorno, raccoglie quanto il frutteto di proprietà provvede - compreso un mandorleto - e quel che avanza, lo conserva per custodire la traccia di ingredienti di cui facilmente si diverrebbe nostalgici. Per cui, non c'è da sorprendersi nel ritrovare, in fase di degustazione, fermentazioni, salamoie, conserve, strettamente funzionali a una relazione "di lunga durata" con l'ingrediente. Rientra in un "approccio conservativo", molto affine anche a quella marcata tendenza di riflettere costantemente sulla **tradizione**, su ricette che appartengono alla memoria, rispolverate e portate alla luce. Deliziosamente.

Ed ecco nascere **Roveja e nervetti**, che riprende l'insalata contadina a base di fagioli e nervetti, sostituendo però i primi con questo particolare pisello, che quasi si confonde con un cereale, tanto è ricco nel gusto.

Un piatto incisivo, che cattura nell'immediato, sfruttando le consistenze che lo compongono, accendendo il palato: la forza del legume, così integro nella struttura, ma anche vellutato quando, in fase di masticazione, ne raggiungiamo il cuore che rivela una corazza più farinosa; i nervetti, gelatinosi (e non callosi), dolci, si rivestono della densità quasi caramellata del fondo di vitello; vengono cotti in pentola a pressione, in un ricco brodo in stile asiatico con **funghi, zenzero e lemongrass**. L'insieme viene puntellato da **dragoncello e capperi di aglio orsino**, delicati, freschi, raccolti tra maggio e giugno e conservati sottaceto; aggiungono un piacevole accenno di Mediterraneo.



Cavolfiore alla brace, sedano rapa, corteccia di topinambur e salsa bernese

Il mondo vegetale è molto generoso in questo periodo e tra le delizie preferite dello chef c'è il cavolfiore, un cavolo che permette di sperimentare tanto sulle cotture: in questa portata viene preparato alla brace, intero, quindi viene dissezionato e poi nappato con burro nocciola; si aggiunge alla base una crema di sedano rapa, che ritroviamo anche in chips. Il tutto viene rifinito da salsa bernese aromatizzata al tartufo nero e corteccia di topinambur (che viene fatto prima stracuocere, la pelle poi viene disidratata e soffiata; si ottiene così una chips che sprigionerà una sensazione molto legnosa, fragrante e non tenace al morso). L'autunno in un boccone, rotondo, accogliente, terroso, tostato

Ma c'è anche un Piemonte "più torinese" - almeno in una certa misura - con il *mercato di Porta Palazzo* che Marco frequenta da sempre e continua a farlo almeno 3 volte a settimana. Per tenersi in contatto con ciò che accade anche a distanza del suo terreno creativo; qui si misura con i ritardi e gli anticipi di stagione e stabilisce in buona parte quello che poi elaborerà nella cucina di *Radici*. Una cucina che si muove in profondità, sfrutta lunghezze e, perciò, necessita di tempo per essere assimilata e "conservata". Il palato deve potersi ritagliare uno spazio di stasi subito dopo aver mandato giù l'ultimo

boccone. Così accade in *Cavolfiore alla brace, sedano rapa, corteccia di topinambur e salsa bernese*: sottili rimandi di topinambur, la cui pelle viene soffiata, fragrante, perdurano subito dopo il passaggio del cavolfiore, croccante, subentrano note di caramello estratte dalla brace, "ammorbidito" da burro nocciola, su una base di purea di sedano rapa, ancora una volta rotondo, come la nocciola del Piemonte. L'autunno in un morso.



Raviolini di comté, mandorle verdi e olio di armelline

I raviolini vengono farciti con questo formaggio proveniente dallo Jura che viene lavorato come una fonduta, con una piccola aggiunta di burro e di tuorlo; questa crema inglese, poi, viene tirata fino a ottenere la consistenza giusta; si procede con l'aggiunta di olio di armelline, erba oliva, lamelle di mandorla verde, mandorle tostate e a completare il piatto, un'essenza di cipolla al forno (la cipolla non cuoce in acqua; viene tostata, messa sotto sale, per cui l'acqua che espelle diventa il brodo che irroro il piatto). La forza del comté si esprime sul finale; a precederla, la componente vegetale, la croccantezza delle mandorle tostate e poi quel tocco acerbo delle mandorle verdi; fondamentale la presenza dell'erba oliva che, spezzando la rotondità dell'essenza di cipolla, predispone con leggerezza alla cucchiata successiva

Profondamente naturale, la cucina di **Marco Massaia** è dotata di una complessità che gradualmente si schiarisce; ogni assaggio, infatti, assume una sua tridimensionalità,

sviluppa una cornice di terziari, raggiunti soprattutto mediante la forte presenza di erbe, prorompenti, azzeccate, fresche o in conserva. È questo il vero punto di contatto con le radici, il mezzo naturale per condurre gradualmente all'essenza di ogni singolo ingrediente.

Nella nostra fotogallery, i piatti degustati nel corso del nostro pranzo alla tavola di [Radici ristorante in vigna](#), il cui menu varia quasi ogni mese, ispirandosi costantemente a ciò che la natura e il mercato offrono.



Ostrica Chironfils, insalate amare, beurre blanc e levistico

Un'ostrica molto gradevole che in questo momento è in piena maturazione, molto dolce e facile da approcciare; viene passata solo 20 secondi alla brace per darle un po' di fumo; alla base, invece, un burro bianco arricchito con l'acqua delle ostriche, il muscolo (la parte che resta sulla valva e che viene scartata), scalogno e katsuobushi - quindi un burro bianco un po' più deciso nei sapori - scarola alla brace, radicchio, puntarelle e cima di rapa fritta. Un'ostrica dolce, carnosa; il burro bianco la scalda, la condisce, senza alterare quella sottile salinità, gentile; la scena è rubata dal morso e dalla ricchezza vegetale che lascia susseguire tracce aromatiche più o meno lunghe, a tratti balsamiche, a tratti amare o piacevolmente rinfrescanti



Nessuna carrellata di amuse-bouche, ma un solo e unico benvenuto; l'essenziale si manifesta anche in questo: due sfoglie di patata, veli croccanti, e delicato *baccalà mantecato*



Riso Carnaroli, peperoni arrosto, animelle e 'nduja

Il riso viene mantecato con una crema di peperoni arrosto, poi condito con animelle di vitello - prima rosolate nel burro chiarificato e poi finite alla brace, laccate con il loro fondo e

condite con estratto di peperone ridotto, una sorta di caramello di peperone -, un po' di 'nduja e cerfoglio a rinfrescare il boccone. La 'nduja tende a prevalere; andrebbe contenuta per lasciare spazio alla cottura precisa del riso e alla dolcezza del peperone arrosto con le sue lievi note affumicate. Deliziosi e succosi i bocconi di animella



Quaglia disossata ripiena di erbe selvatiche, lardo d'asino e uvetta, coscetta in grissinopoli

Petto di quaglia e ala disossati, farciti con erbe di campo, lardo d'asino fatto in casa, nocciole e uva passa; alla base, riso selvatico al salto condito con limone in conserva, nocciole e fondo bruno; in cima, invece, erbe appena raccolte, spinacini saltati e, accanto...



... coscetta panata e frita, semplice e goduriosa

CONDIVIDI

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a [Identità Golose](#)



di
Marialuisa Iannuzzi

Classe 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di [Identità Golose Milano](#), oggi è *narratrice di sapori* per [Identità Golose](#). Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole.

Consulta tutti gli articoli dell'autore [↗](#)
