



L'intervista

CRISTIAN BENVENUTO

«La cucina sta ritornando alle proprie origini con cibi semplici e genuini»

Lo chef del ristorante La Filanda: «Si va verso una minore elaborazione del prodotto a vantaggio della profumazione e del gusto. Proprio come faceva la mia nonna»

■ «Metti il cuore nelle cose semplici e farai un capolavoro» è il motto di Cristian Benvenuto, chef del ristorante (una Forchetta Gambero Rosso) La Filanda di Macherio (Monza Brianza). L'attuale Filanda era un tempo la pizzeria di famiglia, fondata dal padre, siciliano, Lello. Dal 2017 apre La Filanda, nella quale coniuga la sperimentazione dello chef di ricerca al patrimonio culinario paterno siciliano, creando piatti *signature* brillanti ed emozionanti.

La parmigiana in un pomodorino è certamente il più famoso, ma ci sono anche 'A Vucciria, omaggio al noto quadro di Renato Guttuso stampato al centro e reso commestibile, da mangiare insieme con gli altri ingredienti del piatto che sono anche nel quadro, come manzo e pesce spada. Oppure 'A granita ca brioscia, la versione salata della granita con la brioche con uovo, spuma al Grana padano, granita al caffè e un cucchiaino fatto di brioche e Omaggio a papà, summa dei 40 anni di carriera del padre di Cristian. Cristian Benvenuto, dal 2017 membro Euro-Torques, delegato regionale per la Lombardia, coniuga Brianza e Sicilia. Lo abbiamo intervistato.

Come nasce La parmigiana in un pomodorino che è uno dei suoi piatti più iconici?

«Nasce dalla voglia di far diventare la parmigiana tradizionale con tutte le sue sfumature e profumazioni un piatto che potesse essere an-

che bello ed entrare in un ristorante gourmet come il nostro».

Consigli per fare le melanzane alla parmigiana (o la parmigiana di melanzane, come si chiama in Sicilia) perfette?

«Io uso un trucco che tanto trucco non è. Me lo ha insegnato la mia nonna, perché quando facevo la parmigiana con mia nonna a casa non le lasciava neanche col sale a perdere acqua. In realtà il trucco vero era aggiungere del pangrattato tostato tra uno strato e l'altro in maniera che potesse assorbire la parte d'olio. E quindi quando si andava al taglio non si vedeva mai l'olio uscire, veniva assorbito e rimaneva compatta. Questo è un po' il trucco imparato dai nonni».

Quantità? Abbondante, una bella quantità, o un pochino, che non si percepisca?

«Non si sente perché va in assorbimento dell'olio in cui è stata cotta la melanzana,

però ci deve essere in quantità come il formaggio che ci va messo, il Grana o quello che uno ci mette».

Le melanzane alla parmigiana (o la parmigiana di melanzane, come si chiama in Sicilia) è un piatto che appartiene sia alla Sicilia, sia alla Campania e ci sono delle differenze di preparazione.

«Esatto...»

In linea di massima in Campania infarinano e, in alcune zone campane, non in tutte, poi passano anche nell'uovo, prima di friggere. Invece in Sicilia no, giusto? Ci spiega?

«Esattamente. Poi la grande differenza tra la parmigiana campana e quella siciliana - oltre la preparazione, quindi un passaggio con le uova, una pastella, una doppia frittura - è l'utilizzo della mozzarella all'interno, che non è cosa nostra, non è della Sicilia. Sicuramente, in quel senso, quella siciliana rimane anche più leggera rispetto a quella campana».

Da brianzolo con origini siciliane, cosa pensa della grande passione del Nord per il cibo del Sud? A Milano, che è la piazza più gettonata per il cibo, e nel resto d'Italia si stanno diffondendo tanti ristoranti siciliani, pugliesi, campani...

«Perché è il cibo di tutti. Si

sta tornando alle origini, alla semplificazione delle preparazioni, ai cibi di ricordo delle famiglie. Tutti siamo stati piccoli, tutti abbiamo avuto la fortuna di avere un piatto cucinato dalla nonna che non aveva competenza a livello di studio, ma aveva un grande amore per la materia prima genuina e quindi la trattava in maniera diversa. Si sta tornando alla semplicità del gusto, meno elaborazione del prodotto e più profumazione, più cibo diretto e alla portata di tutti, anche a livello di competenza».

Esiste un piatto lombardo che possa fungere, come la parmigiana di melanzane, da piatto unico anche per la spiaggia, da contorno molto ricco, da secondo piatto, soprattutto oggi che si cerca di mangiare un po' meno carne, da antipasto?

«Sicuramente potrebbe essere anche il riso al salto, che può servire da base per aggiungere qualunque tipo di ingrediente, una guancia di vitello... Tutte preparazioni che possono essere pronte e che mantengono la loro qualità nel tempo e si possono mangiare anche fredde e possono essere trasportate ovunque».

G. Gae.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PONTE Lo chef Cristian Benvenuto unisce la Brianza alla Sicilia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



190849