Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Federica Marocci

Intervista a Luigi Taglienti

Notoriamente uno dei migliori ristoranti di Milano, Trussardi alla Scala ha sempre confermato l'eccellenza della sua cucina unita all'atmosfera elegante e cosmopolita.

Executive Chef â€• il ristorante Trussardi alla Scala

Luigi Taglienti (1979) inizia la sua avventura in cucina all'Antica Osteria del Ponte con Ezio Santin dove comincia fin da subito una instancabile ricerca nella materia prima e un profondo studio sull'ingrediente e sulla tecnica d'avanguardia. Su consiglio di Carlo Cracco, suo mentore fin dal principio, lavora negli anni a seguire nelle cucine che formeranno la sua personale filosofia di cucina, fra tradizione e innovazione. Prima a Cannes al ristorante Le Palme D'Or, poi dallo stesso Carlo Cracco a Milano per poi ricoprire il ruolo di executive chef a La Meridiana di Garlenda Relais & Chateau.
Nel 2007 approda al ristorante Delle Antiche Contrade di Cuneo che, sotto il suo comando, guadagna la prima stella Michelin mentre, nel 2009, la Guida "I Ristoranti d'Italia de L'Espresso" riconosce il suo merito premiandolo come Giovane Chef dell'Anno.
Nel luglio 2012 inizia la collaborazione con il Gruppo Trussardi come Executive Chef de Il Ristorante Trussardi Alla Scala, assieme all'abile gestione di Carlo Cracco.

La cucina dello Chef Luigi Taglienti

Figura emergente della nuova generazione di giovani chef italiani, Luigi Taglienti fonde con estrema armonia e coerenza il territorio, la tradizione e l'innovazione.
L'ispirazione arriva dalle storiche ricette della grande cucina classica francese e italiana â€• abilmente rese attuali tramite tecniche d'avanguardia â€• con un'attenzione maniacale a tutti quei piccoli prodotti che, per quanto possibile, sfuggono al processo di globalizzazione e che appartengono alla cultura gastronomica italiana.
Piatti in carta a Il Ristorante Trussardi Alla Scala come Orata, oro, ginger e zafferano o Musetto di vitello allo spumante, sgombro, cetriolo e tartufo nero ne sono l'esempio.

Il Ristorante Trussardi Alla Scala rinnovato nella sua veste è la massima espressione dell'eccellenza del Made in Italy per il design, la qualità della proposta gastronomica e l'eleganza informale del servizio.

Il design de Il Ristorante Trussardi Alla Scala è ricercato e cosmopolita, gli spazi sono ampi e luminosi: la corona di finestre che si affaccia su Piazza della Scala crea un'atmosfera raffinata e confortevole, resa unica dai preziosi dettagli nell'arredo e nell'architettura e dai toni caldi del legno, dell'oro e della pelle.

Cosmopolita, elegante e informale, l'esperienza a Il Ristorante Trussardi alla Scala nasce da una concezione della sala ispirata alle atmosfere urbane del mondo contemporaneo. Il levriero, simbolo di eleganza e agilità del marchio Trussardi, compare nelle sculture e nelle stampe che decorano la sala, selezionate dalla storica collezione della famiglia.

Il salotto di velluti è luogo unico per un aperitivo o un distillato dopo il pasto mentre la cantina a vista offre

uno sguardo sulla prestigiosa selezione dei vini. Sul lato opposto della sala la teatrale cucina a vista presenta ogni giorno lo spettacolo della brigata di chef al lavoro.

Il Ristorante Trussardi Alla Scala rinnova il suo menu: lo Chef Luigi Taglienti, talentuoso giovane rappresentante della cucina italiana contemporanea, invita i suoi clienti a scoprire gli ingredienti eccellenti di stagione, trattati con estremo rispetto e rigore, in una carta che parla di tradizione, innovazione e contemporaneità.

Il Ristorante Trussardi Alla Scala è stato premiato con una stella dalla guida Michelin Italia 2012.

Il Ristorante Trussardi Alla Scala è interprete dell'eccellenza e dello stile che il Gruppo Trussardi ricerca in ogni suo campo d'azione.

Situato nella location esclusiva di Piazza della Scala si caratterizza per i suoi spazi luminosi, dal design informale e sofisticato.
La vista sulla piazza dalle finestre del ristorante lascia incantati quanto il fascino della cucina a vista dove si può ammirare la preparazione dei piatti.
Con il mio trasferimento a Milano avevo più volte potuto apprezzare la cucina e l'accoglienza di questo ristorante. Tornata al Trussardi lo scorso luglio sono stata piacevolmente colpita da deliziosi piatti che sembravano essere realizzati con un'ulteriore impeccabile attenzione, incontrando perfettamente il mio gusto. Sublimi accostamenti tra il passato e un' avanguardia che non prevale mai sul gusto della tradizione.

Una magia di abbinamenti che si mescolano delicatamente tra prodotti della storia (frattaglie,fegatini di pollo e coniglio), cultura 'Pop'(Coca Cola, Birra…) e un uso sapiente della tecnica:
La conferma del cambiamento è avvenuta quando al termine della cena il nuovo Executive Chef Luigi Taglienti (entrato in collaborazione con il Gruppo Trussardi da luglio 2012 con la supervisione di Carlo Cracco) è passato tra i tavoli per sapere se i suoi ospiti erano stati soddisfatti.
Altrettanto accogliente è stato in occasione della nostra intervista al termine della quale mi ha mostrato la cucina e il suo frenetico team al lavoro.

In che cosa si distingue la tua cucina rispetto a quella dei tuoi maestri?

La mia cucina è frutto del mio pensiero, è una cosa mia e cerco di condividerla con i ragazzi che hanno voglia di seguirmi.In cucina abbiamo 10-12 persone e quando sento di avere il loro consenso, quando mi seguono e si innamoranodel mio progetto, per me è fondamentale quanto il giudizio del mio cliente. Tutti miei maestri mi hanno trasmesso qualcosa, ora io faccio il mio corso e mi piacerebbe che un giorno qualcuno potesse dire 'Io ho imparato da lui'.
L 'esperienza al Trussardi deve essere un qualcosa di unico. Cerchiamo di renderla su misura, a doc per ogni cliente, personalizzando il più possibile il servizio , dando la giusta attenzione a tutti e cercando di curare al meglio il dettaglio. Parlo molto con i ragazzi in sala perchè credo sia fondamentale l'accoglienza dell'ospite. Il servizio deve essere molto professionale con la giusta dose di calore verso il cliente , anche per questo abbiamo autorizzato l'accesso in cucina, spesso noi stessi proponiamo al cliente di entrare in cucina , di vedere la preparazione del suo piatto e di assaggiarlo prima che venga servito al tavolo.

Come nasce un tuo piatto?

Dall'istinto e dalla razionalità. Sono apparentemente due cose che si contrappongono. Il fatto di avere la capacita di vedere un elemento nel piatto è un aspetto istintivo. La conoscenza del classico, della tecnica e della tradizione ti portano poi a metterlo a punto come vuoi tu. Se mi arriva il 'flash' lo metto in pratica se funziona è ok se è da mettere a punto ci provo una volta , se alla seconda non funziona abbandono l idea. Io do l idea , la metto in pratica e coinvolgo chi mi segue in cucina perché voglio che si appassionino anche loro a questo piatto.

Sei solito al termine della preparazione uscire in sala e passare tra tavoli per chiedere ai clienti se sono stati soddisfatti. Quando ti senti soddisfatto?

Sono soddisfatto quando la mia testa crea. Quando concretizzo il mio pensiero, quando si realizza con il consenso del mio team e ovviamente del cliente.

Oltre a quella ligure, quella delle tue origini, a quale cucina ti ispiri?

La cucina italiana è un trait d union

Quale è la tua innovazione?

Io rielaboro un concetto che già esiste . Ripenso alla tradizione con la mia testa, poi c'è l' esperienza personale della Francia. Penso che ogni cuoco dovrebbe fare un'esperienza in Francia perché ti porta a capire cosa realmente è la cucina,è passione ma anche tradizione , conoscenza del classico. Tutto è già stato fatto, noi possiamo solo evolverlo. Ieri ho scoperto e realizzato il concetto del 'lardo' di seppia che non esiste nella realtà ma la consistenza è molto simile a quella del vero lardo.

Tu gestisci un team di circa 12 persone in cucina . Che tipo di rapporto instauri con i tuoi ragazzi?

C'è molta rigidità. Io sono molto esigente con me stesso, sono stato abituato così durante la mia carriera e la mia impostazione con la cucina è sempre statarigida, è un approccio molto umorale e personale. Desidero che il team segua il mio ritmo e il mio pensiero e questo richiede tanto tempo. Mi piace entrare in cucina quando c'è il silenzio, l'ordine, che sia tutto pulito e ben squadrato. Voglio che le cose girino come le sto impostando, come le facevo io. Dobbiamo trasmettere il nostro concetto di cucina e trasmetterlo a chi siede alla nostra tavola.

A che tipo di clientela ti ispiri?

Quello che vorrei realizzare è avere un tipo di clientela che si siede al tavolo e non apre il menu. Con il concetto di avvicinare il cliente alla cucina , coinvolgendolo, parlando, mi piacerebbe che l ospite venisse in questo ristorante perché sa che quella sera avrà un piatto fatto a posta per lui. Questo sta già accadendo nonostante siamo qui da soli sei mesi.

La tua prossima sfida?

Che il mio nome si accosti al nome Trussardi anche all'estero.