



Marchini, a Modena cresce l'erba del re

ROCCO MOLITERNI



Mister Chef

«**H**o iniziato a cucinare guardando mia madre, poi ho fatto vari corsi e quindi esperienze in Italia con Bruno Barbieri e

Massimo Bottura e in Francia con Jean-Louis Nomicos»: a parlare è Luca Marchini, lo chef stellato dell'Erba del Re di Modena, che è approdato la scorsa settimana al Gusto in scena di Venezia. «Sono nato - racconta - ad Arezzo, in Emilia ci sono arrivato a 17 anni, dopo aver abitato in otto città in giro per l'Italia seguendo gli spostamenti di lavoro di mio padre. A Modena mi sono trovato bene, mi piace l'umanità dei suoi abitanti e ormai ci vivo da 26 anni». La sua cucina alterna piatti o ingredienti della tradizione con piatti all'insegna della creatività. Ne sono un esempio le creazioni presentate a Venezia: un hamburger di seppia e un coniglio brasato con i lamponi. «Voglio - spiega - nobilitare l'idea dell'hamburger». E nella sua ricetta questo diventa un sorprendente pane al nero di seppia, farcito con una crema di mollusco cui si aggiunge un'emulsione al fumetto di pesce. Il tema della kermesse veneziana era «la cucina senza grassi e senza sale». «Il mio hamburger - spiega Marchini - non ha bisogno di sale, a patto ovviamente che la seppia sia fresca e non decongelata». Il secondo piatto nasce invece da emozioni antiche: «Mia nonna - racconta Marchini - faceva un coniglio che era molto gustoso ma aveva un dito e mezzo di grasso per la cottura con l'olio. Mi sono chiesto come si potrebbe fare oggi rinunciando a tutto quel grasso e sapendo che il coniglio non è una carne facile». A vederlo ai fornelli capisci che in lui la passione si sposa con una tecnica sopraffina. «Mi piace - conclude - trasmettere la mia tecnica, per questo ho creato anche una scuola di cucina». Forse gli aspiranti Masterchef dovrebbero farci un pensierino.

