



# Un MARE ligure AGRODOL

È arrivato il momento della cucina ligure? Andrea Sarri è pronto a scommetterci. Questo prestante quarantenne in servizio ad Imperia, appena as-surto ai vertici dei Jeunes Restaurateurs italiani, sente scoccare l'ora tanto attesa: un *kairos* che profuma di basilico genovese e scrocca con il crunch di un carciofo di Albenga, pronto a deflagrare nella ristorazione italiana al pari di una mina antinoia. "Possiamo essere i nuovi spagnoli, oppure i nuovi scandinavi", auspica fiducioso. Soprattutto perché la storia dell'alta cucina pullula di riscatti esaltanti, che paiono scesi dalla penna di qualche sceneggiatore hollywoodiano. Ultimi che diventano i primi e penultimi che li seguono a ruota. L'onniscienza che non è più una virtù e l'innocenza che calamita le novità. Il Ponente ligure, certo, è storicamente più blasonato ed agguerrito del Levante. Un gomito di stelle attorcigliato attorno alle montagne fino a lambire le scogliere, col fiato che riprende un po' a tirare nel corsetto allentato fra i dirupi e il bagnasciuga e una vocazione turistica forse meno ingombrante, che ha imposto l'obbligo della riconversione. Ma neppure lui sembra sfuggire al gap fra potenzialità e mercato, natura e fantasia. La morsa di uno schiaccianoci che potrebbe liberare gherigli promettenti nel prossimo futuro.



MARE  
IN  
ITALY



agrodolce



**RISTORANTE AGRODOLCE**

Via Des Geneys, 34  
Calata Cuneo, 25  
18100 Imperia - Tel. 0183.293702  
[www.ristoranteagrodolce.it](http://www.ristoranteagrodolce.it)  
[posta@ristoranteagrodolce.it](mailto:posta@ristoranteagrodolce.it)

# CE nella cucina di Andrea Sarri, a Imperia

“La cucina ligure non mi piace”, sentenzia Andrea a sorpresa. Per poi mitigare leggermente i toni. “Sono un cuoco ligure, in tutto e per tutto. Ma mentre apprezzo molto la tradizione dell’entroterra, quella degli animali da cortile e delle paste fresche, non mi riconosco nelle specialità di mare. Che da queste parti si sono affermate soprattutto in un passato recente, ad opera degli immigrati durante il dopoguerra. Anche i piatti storici possono mettermi in difficoltà. Prendiamo il *Cappon magro*: a me il pesce piace freddo quando è crudo, non certo da cotto. E poi quella polpa sminuzzata, in cui non riconosci più le singolarità e le texture; quell’accozzaglia di gusti cacofonici... Mi piace così poco che mi sono sentito obbligato a ripensarlo, servendo i tranci di pesce separati a una temperatura tiepida, che prediligo. Trovo che la mancanza di un retroterra ingombrante ci metta nelle mani una grandissima responsabilità e ci renda anche liberi di creare uno stile originale. Sono le basi sulle quali si sta cementando un bel gruppo. Del quale fanno parte anche il Baladin di Genova, l’Arco Antico di Savona e Paolo e Barbara a Sanremo”.

## agrodolce

Roma però non è stata costruita in un giorno. E anche l'assalto del suo Agrodolce alla stella Michelin è maturato senza fretta ma al riparo da ripensamenti, nel decennio intercorso fra la prima levata di serrande e il conferimento dell'incarico che dicevamo, ossia nel 2006. Correva infatti l'anno 2002 quando furono apparecchiati per la prima volta quella quarantina di coperti bianchi dentro una saletta elegante, strategicamente incastonata fra la via dello struscio e il lungomare, con i musci dei bolidi degli armatori che sembrano metterci il naso. Tanto che d'estate nel dehors pare quasi di mangiare con i piedi nell'acqua, per sottofondo lo sciabordio dei flutti che si infrangono sulla banchina. Mentre gli interni sono riscaldati dal calore dei tappeti e del cotto, con una finestrella sulla piccola cucina a vista che dall'altra parte guarda il mare. Degli antefatti Andrea parla malvolentieri, perché i galloni se li vuole conquistare sul campo. C'è stato

schietto e il culto del prodotto, l'intransigenza di una cucina pura, tutta incentrata sul gusto, e la voga mediterranea imperiosa, nitida nelle elaborazioni come la luce perpendicolare del meriggio. Istanze che lo mettono quotidianamente in pista come un *coolhunter* del buono, che si tratti del pesce delle aste cittadine o degli *unforgettables* degli orti del posto, il carciofo, l'asparago viola, il fagiolo giusto degli appezzamenti degli ultimi talebani. Mentre all'extravergine e alle olive ci pensano gli zii della moglie Alessandra Pesce, che comanda con dolce autorevolezza la sala.

Nel crocevia delle sue suggestioni, la cucina di Andrea resta quella di un purista, semi-autodidatta in una terra che si affaccia ancora timida nell'alta ristorazione. Impossibile resistere alle sirene di un territorio, dove il chilometro zero è una scelta di comodo piuttosto che un'opzione ideologica. "Il pesce e le verdure locali costano meno e sono migliori dei prodotti sui cataloghi dei selezionatori. Perché rinunciarci? Questo non significa che non mi tolga i miei sfizi. In carta ci sono il foie gras, il baccalà islandese e l'agnello dei fiordi, visto che mi piace molto cucinare la carne, anche se non è quello che la location richiede. Un'altra ideologia che non condivido è quella dell'ingrediente povero a tutti i costi. Perché



## ristorante

innanzitutto il padre "d'arte" Giorgio, uno dei tanti milanesi che si innamorarono della Riviera al punto da cambiare vita, mollare carriere consolidate per imboccare strade insospettabili. Il suo ristorante era certo più semplice di quello di Andrea, ma un'infarinatura della sua vocazione non poteva che ricadere sul figlio chiamato spesso e volentieri a dare una mano. "Non mi piaceva, però, perché il nostro approccio era troppo diverso. Tanto irruento e passionale il suo, quanto pignolo e riflessivo il mio. Cosicché avevamo sempre da ridire". Ma qualcosa nel profondo germogliava. Sono seguite stagioni qua e là, anche nel sud della Francia. Che hanno propiziato lo sbocciare di amicizie importanti, come quella con Alain Ducasse. Un maestro del quale Andrea condivide lo stile

l'acciuga mi piace, ma se un pesce nobile è buono, non può passare in subordine. Insomma mi sento uno schiavo della materia prima. Miro quasi a una cucina da spiaggia, che dal puro godimento può alzare il tiro verso mire più complesse, per poi tornare a riposarsi su lidi immediati e solari. I piaceri sono diversi e possono darsi il cambio nel menu". Sotto il profilo delle elaborazioni, meglio la fiamma viva delle tecnologie avanzate. Senza mai deragliare dal binario della leggerezza e del rispetto del gusto naturale. Per andare infine a comporre due menu degustazione: il *Rispetto delle stagioni* (4 portate a 50 euro) e *Lasciatemi fare* (9 portate a discrezione della cucina a 85 euro). Mentre a mezzogiorno è disponibile anche il *Piatto unico dell'Agrodolce* comprensivo di piccolo dessert (20 euro), per attrarre la platea della pausa pranzo. Spettacolare la *Tavolozza di crudità con piccoli frutti e profumi liguri* (32 euro), dove il gioco caleidoscopico degli innumerevoli aromi, fruttati ma anche floreali ed erbacei (un'altra passione dello chef), resuscita crostacei più mobili che nelle vecchie nasse, serviti in purezza accanto all'alea



di una sgocciolata che comprende il sale, l'aceto balsamico e l'olio. Un puntinismo gustativo schivo e preciso dall'appel francamente irresistibile.

A farle concorrenza sono i *Calamaretti di lampara con carciofi tiepidi, crema ai fagioli di Alto e scorze di limone candito* (24 euro), dove la finezza del taglio si fa metafora di una sottigliezza tutta gustativa, mentre ad affacciarsi è una costante del momento. L'elaborazione di puree liquide, coulis o creme vegetali che forniscono il basso continuo alle melodie gustative intonate dai protagonisti. Qui puntate sul confronto fra le testure croccanti dell'ortaggio e del piccolo mollusco. O ancora le reminiscenze del vicino Piemonte sotto forma di un *Baccalà arrostito al burro di malga*, le cui scaglie aristocratiche sormontano una crema di bagna cauda alleggerita con spuma di aglio rosso (24 euro), e gli esotismi delle *Triglie rosse di scoglio in crosta di pane croccante su zuppetta di latte di cocco e curry* (24 euro), in chiave sobriamente fusion. Mentre il fil rouge dei *gamberi vermigli di Oneglia* torna come un'ossessione viscontiana in versione sfumata al passito, con un contorno di cipolline caramellate e foie gras che ci riporta nella *grandeur* della culla francese (28 euro).

Suonano come un inno all'italianità i *Cappellotti liquidi di Parmigiano 72 mesi in zuppetta di molluschi e crostacei* (24 euro), pasta convertita in semi-guarnizione dal gusto sincretistico e imperioso. Mentre il *Dentice di cattura in salsa di limoni di Imperia e semi di senape con patate, carciofi e olive disidratate* (32 euro) sfodera aggressività acide inaspettate, che squarciano il velo del bon ton per impattare direttamente le aspettative impigrite.

La cantina, allestita in prima persona dallo chef, appassionato bianchista, è oggi governata dal sommelier Alessandro Grilli. In tutto conta circa 300 etichette, concentrate sulla crescita qualitativa dei produttori locali, senza disdegnare champagne *incontournables* e nebbioli da sogno. "Anche se mi piace pensare che la degustazione possa prescindere da qualsivoglia abbinamento: perché l'equilibrio si gioca nel recinto del piatto e non è mai in discussione".

L ' I N T E R V I S T A

# Andrea SARRI



## Il nuovo presidente dei "Jeunes Restaurateurs d'Europe"

di Lucy Gordan

**M** Com'è nato il Suo amore per la cucina?

*Faccio questo lavoro fin da quando ero molto giovane; sono sempre stato un curioso e questa mia curiosità mi ha spinto a fare esperienze professionali sia in Italia che all'estero, influenzato e spronato dai miei genitori, anch'essi ristoratori.*

**M** Perché il Suo ristorante si chiama "AgroDolce"?

*Forse per il mio modo di vivere, per il mio carattere e di conseguenza anche per il mio modo di concepire una cucina fatta di contrasti.*

**M** Le qualità essenziali per essere top chef? *Passione, sacrificio e umiltà.*

**M** L'aspetto del Suo lavoro che ama di più?

*Lavorare con un gruppo di persone mosso dai miei stessi intenti ed avere la possibilità di fare un lavoro che mi offre tante soddisfazioni.*

**M** Di meno?

*Il cliente arrogante.*

**M** La Sua filosofia culinaria?

*Pratico questo mestiere da tanti anni e la mia filosofia è in continua evoluzione. Restano i punti cardine quali le materie prime di grande qualità non necessariamente solo del mio territorio. Ho uno stile sobrio, il più pulito possibile: pochi fronzoli e molta sostanza.*

**M** Come definirebbe la Sua cucina in poche parole?

*Buona.*

**M** Le Sue specialità?

*Non amo elencare le mie specialità, quello che ho amato fare ieri probabilmente si è già evoluto nel presente. I piatti sono in continua evoluzione. E a volte in involuzione.*

**M** Noi ci siamo appena conosciuti a Udine al Congresso Nazionale 2012 dei "Jeunes

Restaurateurs d'Europe" di cui lei è il neoeletto presidente. Quando è diventato socio? Quanti anni aveva?

*Sono diventato socio nel 2005 e avevo 35 anni.*

**M** Perché un giovane chef vorrebbe farne parte? Quali sono i requisiti? Quali sono i vantaggi?

*Un giovane sicuramente ne vorrebbe far parte per la voglia di confrontarsi, arricchirsi e di conseguenza crescere sia professionalmente che umanamente. Requisiti per entrare a far parte dei JRE sono una età compresa tra i 23 e i 37 anni, essere proprietario e chef del proprio ristorante da almeno 3 anni.*

*Vantaggi: vivere esperienze di gruppo con l'intento di far crescere la qualità ed il prestigio della ristorazione italiana.*

**M** Lei ha un mandato di tre anni, quali sono i Suoi programmi?

*Sicuramente consolidare la posizione e l'immagine che ha l'associazione. Utilizzare la nostra immagine anche per beneficenza e scoprire ancora giovani talenti che possano garantire un futuro ai JRE.*

**M** Quali sono i Suoi piatti preferiti?

*Non mi viene facile parlare di piatti fine a se stessi, quanto invece a situazioni abbinate ai piatti, ad esempio amo mangiare cibo molto*

*semplice da spiaggia, ma anche gustare preparazioni più impegnative in ambienti eleganti.*

**M** I Suoi vini preferiti?

*Bollicine.*

**M** Un piatto che non Le piace?

*Un piatto mal realizzato e senza amore.*

**M** Che cosa non manca mai nel suo frigo di casa?

*Purtroppo è quasi sempre vuoto: come si suol dire, il calzolaio ha sempre le scarpe rotte.*

**M** Crede nei giudizi delle guide?

*Quasi sempre.*

**M** Altri chef che ammira?

*Ezio Santin in particolare per il suo stile ed il suo modo di essere. Ammiro anche tanti giovani della mia associazione.*

**M** Se non avessero fatto lo chef, Heinz Beck avrebbe voluto fare il pittore e Gualtiero Marchesi il pianista; invece Emanuele Scarello il centrocampista di una squadra di serie A. E Lei?

*Ho tanti hobby che coltivo, mi viene difficile immaginare un'altra professione in grado di darmi le stesse emozioni che provo a cucinare.*

