

REPORTERGOURMET.COM – 1 FEBBRAIO 2018

Tartufi, Caviale e Champagne, il lusso discreto al 21.9 di Flavio Costa



Ambientamento pienamente riuscito in Langa Roero per uno dei migliori chef liguri nel nuovo millennio.

AutoreDi: Roberto Mostini

La percentuale di chef

di cucina convinti di capirci anche di vino è pari alla percentuale di ragazze convinte di star bene con i jeans a vita bassa. Recupero il paragone metafora che inserii su base Martini cocktail nel libro dei vini francesi perché calza aderente come un leggings anche nel mondo food and wine.



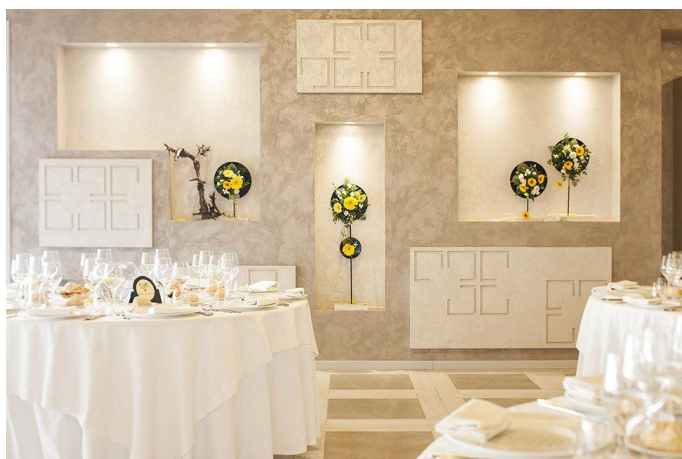
Flavio non te lo fa neppure pesare quanto ha sviluppato la sua attitudine a questo mestiere, a tutto tondo, oggi che è un ristoratore albergatore di successo, partito da piccole cucine liguri con non più di due assistenti e arrivato oggi a gestire una vera brigata di cuochi che devono saper coprire le diverse esigenze del **21.9 a Tenuta Carretta**. Non c'è pace tra i vigneti. Le auto salgono e scendono la dolce collina che conduce ad una delle proprietà vinicole più antiche del Piemonte. In cucina devi essere pronto per la sala dedicata al gastronomico stellato quanto agli eventi destinati al moderno salone vetrato con vista, non dimenticando la decina di belle camere che comportano un servizio di ricevimento, di bar e di colazione degna di questa country house atmosphere.



Si parte al bar, con bollicine di qualità, circondati da feticci di vetro che contengono e contengono nobilissimi Champagne, passione primaria di Flavio Costa, che sa dosare il lusso come fosse la normalità di tutti i giorni, snobista inconsapevole. A tratti iconoclasta, come amo essere anch'io nei confronti di questa vita vissuta all'opposizione.



Il lusso non ostentato insomma, sapendo che da queste parti i prodotti li devi avere per tenere alto il livello dell'ospitalità. Questa l'esigenza, questa è la scelta presa, in una zona dove ad ogni livello di prezzo trovi qualità. Devi solo scegliere in quale fascia di prezzo rientrare, tanto la gente arriva lo stesso in **Langa Roero**.



Ma il lusso secondo Flavio Costa rimane una cosa normale da offrire quasi con indifferenza, senza riverenza. Un buonissimo cotechino finisce così sotto una coltre di spuma di patate dove cadono sfoglie di tartufo. Sembra il dettaglio di un quadro dipinto de Segantini en plein air in un bosco dove la neve ha coperto tutto, a sua volta ricoperta dalle foglie secche cadute per colpa di una gelida brezza.



Dal suo mare, **dalla vicina Liguria il meglio dei prodotti ittici disponibili** continuano ad arrivare, perché il talento di questo chef per la cucina di mare (soprattutto i crostacei), resta comunque un buon motivo per scegliere il 21.9 di Piobesi d'Alba.



La richiesta in tal senso in tutto il Piemonte è ancora in crescita. La risposta qui è parecchio sentita, nel senso che Flavio non fa nessuna fatica a mettere le mani sia sul pesce più fine che sulla carne più greve. Lo sapeva fare sia a Savona che ad Albisola, con l'unico dubbio se questo benedetto comune diviso in due necessiti di una B o due per essere citato, oltre che dalle municipalità anche da Wikipedia, Trenitalia e dalla Società Autostrade.



Gamberi e scampi, cotti o crudi, delicatamente salsati. La salsa, una su tutte, quella che congiunge caviale e Champagne, che poi va però a finire semi nascosta di sotto ad un pescato disponibile, non importa quale, meglio bianco però, perché il senso del gusto è peculiare a questo chef. Sembra grezzo, ma l'involucro spesso inganna. Erano in diversi a pensare che non ce la potesse fare a gestire una situazione così strutturata, partendo appunto da una cucina confidenziale, mentre invece guarda qui in quanti sono in cucina. Ma basta un'occhiata, un ordine preciso mai sopra le righe per farsi rispettare ed ottenere quello che si vuole. **Merito, e Flavio lo evidenzia, anche della moglie, Roberta** "una che ha testa" e anche la felice fecondità di mettere al mondo le due gemelle, le 21.9 twin sisters. 21.9 Il giorno in cui avvenne il miracolo del latte materno, quando anche le statue di Ganesh si misero a berlo, servito al cucchiaino.



Due uova con il tartufo vanno sempre bene. Salsa cucchiaino. Ci vuole del burro, per lui che arriva dalla cucina dell'olio, ma dove ha sempre usato anche il burro, che ama di più del pesce crudo o del piccione sempre troppo poco cotto chez les autres.



Con il burro, con i fondi tirati, così le paste ripiene si concentrano di sapore, praticamente glassate al tegamino, così come le verdure d'inverno, unite nel tegamino all'uovo, in attesa dell'ennesima pioggia di foglie autunnali, di tartufo.



E la crema di zucchette trombette con seppie al nero e bucce di limone confit? C'è ancora, piatto icona; un ricordo da inserire ormai marginalmente in carta, come un souvenir di un'altra vita. Another time, another place.

Autore: Roberto Mostini aka Il Guardiano del Faro

Ristorante 21.9

Loc. Carretta, 4, 12040 – Piobesi d'Alba (CN)

Tel. +39 0173 619261

Mail info@ristorante21punto9.it

