

L'INTERVISTA Luca Marchini, classe 1971, toscano d'origine, dopo una forte esperienza in ristoranti stellati ha aperto a Modena L'Erba del Re

# Lo chef che punta molto sui giovani

Il suo amore per il risotto lo spinge ad avere sempre un piatto di riso in menù nel suo ristorante

Paola Pico

Una passione per la cucina irrefrenabile che si coniuga con una tenacia e un ottimismo pragmatico destinati, insieme, a far da base a una continua progettazione. Questa in sintesi, l'anima di Luca Marchini, chef modenese cui abbiamo dedicato su questa pagina una delle interviste più interessanti e vicine degli ultimi tempi. Sì, perché il ritratto che lo chef ci regala di sé non è solo quello di un professionista a tutto tondo, ma anche quello di un inguaribile appassionato della tradizione culinaria italiana, cultore delle materie prime ma anche fermo sostenitore che solo una continua conoscenza e formazione (anche e soprattutto rivolta ai più piccoli ai più giovani) può salvaguardare e tramandare il patrimonio gastronomico che tutto il mondo ci invidia. Non a caso si dice spesso che si può proteggere solo ciò che si conosce bene e si ama davvero. Ma attenzione. Per Luca Marchini la cifra base della sua progettazione in cucina è la semplicità che si abbina a una fantasia inascuribile che, insieme a una tecnica e a una pratica solide, sono

il fondamento di ogni piatto. Piatti che esaltano la cucina modenese grazie a un lavoro di staff puntuale e che arrivano ai tavoli de L'Erba del Re in una sala che sembra una galleria d'arte: il locale si arricchisce infatti sia alle pareti che negli spazi tra un tavolo e l'altro di quadri e sculture contemporanee dove l'occhio si posa con curiosità e interesse. Il focus per cui si carica la soglia dell'Erba del Re è comunque sempre la cucina e, se lo chef conserva da tantissimi anni nel cuore la sua prima ricetta in solitaria, quella dei passatelli con sovrà coscia di pollo,

**«Incredibilmente da ragazzo non amavo il riso. Oggi, al contrario, è uno degli elementi che apprezzo di più»**

negli anni il suo apprezzamento del riso e l'abilità nell'esecuzione dei risotti lo hanno avvicinato al punto da tenere sempre un piatto di riso in carta.

**Il suo primo ricordo del risotto mangiato e cucinato.**  
«Incredibilmente da ragazzo non amavo il riso. Oggi, al contrario, è uno degli elementi che amo di più e al quale dedico sempre almeno un piatto in carta. Il primo ricordo è quello del "risotto al pomodoro", un piatto sano e leggero che in famiglia ogni tanto presentavano a tavola e del quale non ero particolar-

chiè

mente contento. Grazie a tutto il percorso fatto, ho invece imparato a conoscere, lavorare e abbinare questo straordinario ingrediente che oggi mi offre golose opportunità per sperimentare la mia cucina giocando con abbinamenti diversi e interessanti. Quel famoso "risotto al pomodoro" oggi è diventato un piatto che ho proposto in alcune occasioni: Risotto con Passata di Pomodori Datterini (di Bottega DA RE - la nostra bottega artigianale) con piselli saltati e zeste di limone. Grande semplicità, equilibrio e sapore da ricordare».

La cucina del riso towa

**antiche radici nella tradizione italiana. Ripropone le antiche ricette a base di riso o le innova?**

«Sono pienamente favorevole alla tradizione e alla rivisitazione, anche nello stesso piatto. Prendiamo ad esempio una delle ricette per me impossibili da abbandonare: il Risotto con infuso al Parmigiano Reggiano 24 mesi, le sue croste e aceto balsamico. Un piatto strettamente legato al territorio modenese, ma lavorato in modo diverso: non grattugiato il Parmigiano, ma lo elaboriamo in un infuso di latte al Parmigiano Reggiano 24 mesi, aggiungendo le croste che danno l'umanità».

**Che varietà di riso biancho usa in cucina?**

«Utilizzo Camaroli e Vialone Nano. Li scelgo, di volta in volta, in base alle loro caratteristiche, a seconda della ricetta da eseguire e li abbinò nel rispetto degli altri ingredienti».

**Usa anche risi colorati?**

«Adoro il riso Rosso. L'ho scelto per un piatto trasformandolo in chips di riso e abbinandolo a branzini, porri e sesamo. La lavorazione del riso permette di assaporare diverse consistenze che offrono il tocco

interessante al piatto».

**È assodato che la fama della pasta batta quella del riso, non solo in Italia, anche nel mondo. Lei avrebbe una ricetta per lanciare il prodotto, o come eccellenza del made in Italy non secondo alla pasta?**

«Proporre il "Risotto al fondo bruno di carne e cren" (ricetta su questa pagina) Si tratta di un piatto altamente appagante per il palato, un riassunto tra cucina classica ed esperienze territoriali; un "gioco" gustoso di abbinamenti. La sostanza e croccantezza del riso, il carattere del fondo bruno di carne e la piacevolezza del cren offrono un boccone

intenso e comunque molto equilibrato. Non ha nulla da invidiare a un ottimo piatto a base di pasta».

**La cucina ad alti livelli non è per tutti: non richiede un semplice impegno, ma una vera vocazione.**

**Cucina e media: la sovraesposizione mediatica di molti chef fa discutere. Lei crede nella figura dello chef che in tv garantisce l'attenzione di giovani e meno giovani?**

«L'ascesa e l'affermazione della cucina come intrattenimento ha avuto il grande merito di rendere consapevole il pubblico di questa meravigliosa e complicata arte. Trovo che giovani e meno giovani, non lo debbano vedere solo come un mero momento di fama nazionale o internazionale. Si tratta di un mestiere molto duro, fatto di glorie e sacrifici. Non è per tutti perché la cucina ad alti livelli è totalizzante e richiede non un semplice impegno, ma una vera vocazione».

**La stella ha premiato la sua cucina per abilità, passione e...**

«Posso parlare di ciò in cui mi riconosco: costanza e determinazione fanno parte di me da sempre e cerco di trasmetterli nel mio operato ogni giorno. Ricordo costantemente equilibrio in ogni cosa, anche quando esprimo contrasti di sapori in una ricetta. La cura, la ricerca e la conoscenza della materia prima offrono un racconto di stabilità, senza rinunciare al gusto in agilità, e un riferimento nelle logiche delle migliori tecniche di lavorazione».

**Quale dei suoi piatti considererebbe sommanunciabile a chi si siede ai tavoli de L'Erba del Re?**

«Mi ripeto dagli gusti dell'ospite. "L'Assolutò" è un piatto che tra le persone in genere credo non esista. Di certo se l'ospite desidera se e se è un'esperienza vicina alla tradizione locale, suggerirei i due risotti di cui parlavo prima e i nostri Passatelli asciutti con sovrà-coscia di pollo, un'ottima scelta e aria al mondo».

**Ultima domanda: un sogno nel cassetto ancora da realizzare.**

«Solo una? In vent'anni di attività ho creato 5 diversi brand dedicati a diverse declinazioni della Cucina di alta qualità. L'ultimo nato durante il lockdown è Bottega DA RE, food-commerce di conserve artigianali e naturali interamente creato e gestito da me e da tutto il mio staff. Penso che i sogni nel cassetto, che io chiamo progetti realizzabili nei modi e nei tempi giusti, siano tendenze che crescono con la propria professionalità e che seguono l'evoluzione personale... e questo non ha fine».



Un sorridente Luca Marchini, classe 1971, nel suo ristorante L'Erba del Re, aperto a Modena nel 2003. Foto: Rolando Paolo Guerzoni

## La ricetta

**Risotto al fondo bruno di carne e cren**

**Ingredienti per una persona**

80 g di Vialone Nano. Ingredienti fondo bruno: 2 kg di ossa di manzo o pollo; 4 scalogni; 2 spicchi di aglio in camicia; 250 g di burro; 2 mazzetti di timo (a piacere). Per l'arancia candita: buccia di 2 arance pelate a vivo. Per lo sciroppo: 300 g di acqua; 150 g di zucchero. Per la maionese al cren: 100 g di centrifugato di rafano; 100 g di yogurt greco intero; 50 g di latte; succo

di mezzo limone; olio di semi.

**Esecuzione**

Per il fondo di carne: tostare bene le ossa in forno, in una casseruola rosolare sedano, carota e cipolla aggiungere le ossa, qualche rametto di timo, coprire con ghiaccio e acqua fredda, lasciar bollire per un paio d'ore, filtrare con un colino fine e portare a riduzione. Per la maionese al cren: preparare una base di yogurt greco e qualche goccia di limone, poi procedere come se fosse una maionese



classica con olio di semi a filo, infine aggiungere qualche goccia di cren precedentemente centrifugato. Per il risotto: tostarlo con olio extravergine, bagnare con brodo vegetale poi continuare la cottura con il fondo bruno di carne.