



Mister Chef

Ribaldone, dopo Expò una sfida nelle Langhe

ROCCO MOLITERNI

«**C**erto proporrò in autunno un menu con i classici al tartufo e sarebbe sbagliato non farlo per quel pubblico non solo straniero che viene qui durante la fiera, ma per il resto si troverà la mia cucina dove i piatti del territorio sono rivisitati secondo il mio gusto»: a parlare è Andrea Ribaldone, lo chef stellato che ha appena lasciato i Due Buoi di Alessandria per iniziare una nuova avventura nelle Langhe, all'Osteria Arborina sulle colline di La Morra. «Anche qui farò i conti col territorio, ad esempio proporrò il Vitello e il Tonno, una rielaborazione del classico vitello tonnato in cui lo scamone cotto al rosa è accompagnato da una ventresca di tonno confit e una salsa al fondo di vitello, capperi e acciughe». Io ho assaggiato un piatto in cui Ribaldone si confronta con un altro classico langarolo: i tajarin. Questi però sono cotti in acqua di carciofi, hanno i carciofi bruciati che profumano l'olio che li condisce, hanno sopra i ricci di mare e sotto una crema di aglio. Una vera e propria sfida al gusto classico dei tajarin al ragù di coniglio. «Però per chi ama la tradizione e anche i conti meno impegnativi del ristorante gastronomico, tra poche settimane apriremo anche una terrazza bistrot». Ribaldone è stato lo chef residente dell'Expo 2015 e coordina in collaborazione con Domenico Schingaro i sei ristoranti di Borgo Egnazia in Puglia. Qual è il segreto per affermarsi come chef? «Sono importanti la tecnica e la manualità, ma anche e soprattutto il carattere. Perché in cucina lo chef deve essere un punto di riferimento, deve esercitare una leadership su brigate che nei ristoranti stellati sono numerose. Lo spiego ai ragazzi: per farcela non basta saper cucinare».