

Milano

Piatti e morale

# La disfida del germano reale diventa una guerra fra stellati

Lo chef milanese Leeman accusa il collega Redzepi del leggendario Noma per un piatto "trash"  
«Così valica i limiti del rispetto verso gli esseri viventi che condividono con noi il pianeta»

MILANO

di Francesco Pellegatta

**Il germano reale** farcito non trova pace. È stata una settimana di polemiche «stellate» quella seguita all'attacco rivolto da un monumento della cucina milanese e italiana come Pietro Leemann, chef del «Joia» di via Castaldi, al collega René Redzepi, stella del «Noma», il celebre ristorante di Copenaghen. Il pomo della discordia consiste nell'ultima creazione del vulcanico chef danese: una testa di germano reale (con tanto di piume) svuotata e poi farcita dal suo cervello fritto e marinato, accompagnata dal becco mozzato del germano in questione con tartare di cuore affumicato.

**A completare** il tutto la lingua dello sventurato volatile, essiccata e da usare rigorosamente come cucchiaino. Il piatto - volutamente provocatorio - ha raggiunto lo scopo scatenando l'indignazione di Leemann, chef del primo ristorante vegetariano in Europa a ricevere la Stella Michelin nel 1996 (e tutt'ora l'unico in Italia).

Una polemica etica che ha riproposto l'antica diatriba nota a chi si occupa di arte, e quindi di alta cucina: esiste un confine oltre il quale la provocazione non può andare? Secondo Leemann sì, e questa volta è stato superato, «valicando i limiti del rispetto verso gli altri esseri che condividono con noi il pianeta», ha scritto lo chef in un lungo post sui social. Prima di sfogarsi in una lettera rivolta proprio a Redzepi: «I messaggi che diamo attraverso i nostri piatti potrebbe-



reneredzepinoma  
Noma



A sinistra lo chef Pietro Leeman sopra il germano reale farcito e sotto René Redzepi

ro influenzare molte persone. Se il suo intento era di provocare ci è riuscito perfettamente, di dare uno scossone alla mia sensibilità anche».

**Lo chef del Joia** ha definito il piatto «trash, alla Quentin Tarantino», aggiungendo: «Così com'è stato concepito, è in opposizione rispetto a quei valori per i quali ogni giorno combatto». La querelle è attualissima, basti pensare che solo qualche mese fa New York ha vietato - a partire dal 2022 - la vendita e il

LA DIFESA

**«Quando si mangia carne c'è sempre la morte di mezzo. Rispettiamo l'animale usando tutto, dalla testa alle zampe...»**



consumo di foie gras, pena una salatissima multa da duemila dollari. A difendere il piatto di Redzepi, in ogni caso, ci ha pensato il sous chef del Noma, l'italiano Riccardo Canella: «Quando si mangia carne c'è sempre una morte di mezzo - ha spiegato -, per celebrare questa morte abbiamo deciso di pagare ri-

spetto all'animale usando tutto, dalla testa alle zampe. Vi assicuro che quel germano reale è meno macchiato di sangue del petto di pollo che comprate al supermercato». Il tutto concluso da invito a Leemann affinché vada a provare il menù vegetariano del Noma. Chissà se lo chef accetterà. © RIPRODUZIONE RISERVATA

De Gustibus

## Anno del Topo da Mu Dim Sum Bon Wei e Gong

Marco Mangiarotti



**C**apodanno cinese. Due proposte e un piatto. Nel piatto di Gong ritrovo l'estetica multiculturale di Giulia Liu, colori, sperimentazione, Italia, Giappone, Cina. Vale un viaggio. Il simbolo di ricchezza e fortuna sono gli gnocchi di riso con crema di tofu, edamame e guanciale croccante, polvere di kimchi (l'acidulo del cavolo cinese). Chiedere su prenotazione. Foie gras e il tartufo sono le ultime passioni del cinese gourmet e tutti e tre ne tengono conto. A Mu Dim Sum menu di otto piatti simbolico, chef cantonese, stile contemporaneo di Hong Kong. Piatti che augurano fortuna (ravioli xiao long bao con tofu piccante, una sorpresa), buon fine (pancia di maiale croccante, molto leggero), oro e argento (gamberoni dorati), lunga vita (capesante in brodo di mare), sempre più ricco (branzino con curry e latte di cocco), desideri esauditi (zuppa di pollo, capesante, shiitake e pak choi, la complessità), raccolto doppio (riso saltato con foie gras, gamberi e peperoni, equilibrato). Dolci di tradizione. Cucina minimalista, poche salse, ricerca di materia prima. In grande crescita e la chicca street food di Como 9. Menu a 88 euro. Bon Wei è da sempre la vera cucina cinese a Milano. Per 15 giorni lo chef Zhang Guoqing propone un menu di dieci portate a 120 euro o 150 con i vini di Cuzzioli: Champagne Bruno Paillard Cuvée 72, Doro Princip Pinot Bianco Collio 2018, Ottin Pinot Noir L'Emérico 2016. Troviamo salse e il piccante, la golosità elegante, il lusso di un King Crab stufato con peperoncino, cipollotto e crema d'uovo. Piatto cinese dell'anno. La Zuppa di sabbia Dorate apre con brodo di carne, tuorlo d'uovo d'anatra salato, bisque di abalone e shao long bao di polpa di granchio. Notovole lo Shao-Mai Nero di Capasanta al cucchiaino, salsa di funghi Hing Bao Gu, zenzero e pepe nero. Ricco l'abalone stufato sopra vellutata di broccoli e piselli. Cucina unica, tradizione oggi, materia prima e cantina. Anche Bon Wei vale un viaggio

A fuoco il motore dell'impianto di condizionamento

## Fiamme nella Gintoneria di Greco

MILANO

**Un incendio nella notte** al motore dell'impianto di condizionamento ha distrutto alcune stanze della Gintoneria di Davide Lacerenza. A raccontare la vicenda su Instagram è stato il gestore del locale. Erano circa le due e mezza di ieri quando uno dei motori dei condizionatori che si trovano in giardino è andato in

cortocircuito, provocando un incendio. Lacerenza ha evacuato immediatamente il locale e poi, con l'aiuto di alcuni collaboratori, ha tentato di spegnere le fiamme con un estintore.

**Poi il titolare del bar** ha chiamato i vigili del fuoco, che sono arrivati subito in via Comune Antico. Nel frattempo, il fuoco aveva attaccato l'intercapedine di legno e alcune pareti. «Altri dieci minuti e non ci sarebbe più ri-

masto niente», ha spiegato Lacerenza. Nessuno dei clienti e dei dipendenti è rimasto ferito. I pompieri di Sesto San Giovanni hanno lavorato a lungo per domare le fiamme. «Sono andati avanti per quattro ore, sono pompieri eroi - li ha ringraziati l'uomo - sembrava di vivere in un film». Nonostante i danni subiti, Lacerenza ha assicurato che in un paio di settimane la Gintoneria riaprirà i battenti.



Il proprietario Davide Lacerenza