

C'è gran fermento, in cucina

Il mondo dell'alta ristorazione, quello dei locali dove non vai per mangiare ma per fare un'esperienza gustativa fuori dal comune, vive anche di sapidi paradossi. Per esempio ha fatto il giro del mondo, a gennaio, la notizia che ha chiuso il *Noma* di Copenhagen, cinque volte votato migliore ristorante del pianeta: troppi i costi e troppo sfacciato lo sfruttamento dei giovani ingaggiati gratis per imparare il mestiere e permettere al superchef Redzepi di quadrare i conti.

Ma all'ombra della notizia "in negativo", c'è un paradosso in positivo, ancora più gustoso, che ci riguarda da vicino: dall'agosto scorso, una "scheggia" del *Noma* e più in generale della "nuova cucina nordica" che l'ha reso celebre, tutta ingredienti naturali e fermentati all'orientale, è atterrata giusto al confine di zona 4, in via Passo Buole. Si chiama *Spore*, non ha insegna, si fa conoscere solo per passaparola e ottime recensioni sui siti specializzati. E in sette mesi qui ha messo radici. Cucina a vista, una cinquantina di coperti, ogni sera fa l'*en plein* proponendo un menù fisso di sei portate (cambia ogni mese) quasi indecifrabile, prima di gustarlo, senza usare *Google translate* e un po' di fantasia: tamago sando con funghi e shichimi togarashi, sgombrò con sedano rapa fermentato e shoyu di piselli, agnello, zucca fermentata, porri e chinichuri, crema di riso e cocco, pere fermentate e scalogno fritto...

Le storie che si intrecciano dentro *Spore* in realtà sono due. Una è quella della svolta culinaria che dalla Danimarca tocca Milano passando per l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo promossa da *Slow Food*, Tokyo e New

York. L'altra è la storia di Maria Sole Cuomo, 28 anni, e Giacomo Venturoli, 32, che racconta anche le costanti generazionali dei ragazzi d'oggi: talento e fatica, esperienze all'estero e sfide dietro l'angolo, precarietà e orgoglio.

se delle fermentazioni. Un giorno all'università c'è la conferenza di un ex studente diventato direttore e sviluppo del Nordic Food Lab al *Noma*. Ascoltandolo ho deciso: andrò là. Ci ho impiegato altri tre anni, passando anche per l'altra stellato Tokuyoshi di Milano. Poi finalmente un master al Food Lab e un lavoro al *BÆST* di Copenhagen. Li ho incontrato Giacomo.

Prosegue lui: «Il *BÆST* era un posto incredibile creato da Christian Puglisi, italo danese già *sous chef* di Redzepi al *Noma*: fattoria propria per verdure, carni e formaggi, tutto organico. E la



«Tutto quello che volevo era lì: brigata al femminile, tanta ricerca sulla fermentazione che crea straordinarie profondità di sapori, creatività senza confini, crescita personale...». Fino alla doccia fredda del Covid: chiudono quasi tutti (il *welfare* scandinavo ha le sue falle) e sembra

finito il periodo d'oro. «Perso il lavoro tutti e due, abbiamo iniziato a pensare di tornare in Italia. Poi a sorpresa si rifà vivo il *Noma*, a cui avevo mandato un'*application* per il Laboratorio di fermentazione, impegno difficile ma entusiasmante. Alla fine non mi sentivo più la stagista, ero pronta a fare lo chef. Mi hanno anche proposto un trattamento migliore, ma avevamo già deciso di partire».

Perché Milano? Giacomo: «All'inizio eravamo indecisi, poi l'abbiamo scelta come la casa più ospitale per le nostre idee. Anche se non ci avevo mai lavorato». «E io - aggiunge Maria Sole - quand'ero qui lavoravo

80 ore alla settimana, non posso dire di aver fatto vita sociale».

Quasi per caso, ammettono, la scelta della zona: «Ma caso felice, legato alla possibilità di allestire al piano interrato, in via Passo Buole, un vero laboratorio di fermentazione, il cuore della nostra proposta. Ora il quartiere ci piace molto, una parte dei nostri frequentatori abita vicino e dagli alberghi vengono stranieri che da noi si trovano bene».

La clientela? «Perlopiù fra i 30 e i 40. I più giovani se lo possono permettere di rado, anche se il menù sotto i 50 euro per un ristorante del nostro tipo non ci fa ricchi. E i meno giovani non sono così aperti a sperimentare». Maria Sole: «Ci piace pensare che attraverso una cucina interessante ma non estrema si possa scoprire un mondo di gusti, quello dei fermentati, che fino a poco fa evocava il puzzolente». Giacomo: «Pensi che la prima idea di Maria Sole era di chiamarci "Muffe", non *Spore*. L'ho dissuasa perché nella coppia quello cauto sono io. Ma quella eccezionale sia in laboratorio di fermentazione che in cucina è lei».

Maurizio Bono



«Gavetta poca, anche se avrei voluto. Liceo classico in Campania, poi Pollenzo dove mi sono appassionata alla chimica alimentare che è alla ba-

«Gavetta poca, anche se avrei voluto. Liceo classico in Campania, poi Pollenzo dove mi sono appassionata alla chimica alimentare che è alla ba-

