

L'INTERVISTA Lo chef stellato è alla guida del ristorante resort Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti dal 2012

La cucina di Musso è legata al territorio

Il suo risotto alla coda di bue, piatto rivisitato da una ricetta della nonna, richiama avventori da ogni dove

Nonna Gemma, poi mamma Alessandra e infine lui, Massimiliano, poco più che trentenne. Che effetto fa ricevere il testimone di un'azienda che ha ottant'anni di vita?

«D'averlo un bell'effetto», risponde di getto Massimiliano Musso, dalle cui parole emerge prepotente l'orgoglio per l'attività di famiglia, per la cucina diventata prima passione poi lavoro, per la sua terra di origine, quel Monferrato che lo scorso anno lera il giugno 2014) in chiusura alla XXXVII giornata mondiale dell'Unesco, è stato riconosciuto patrimonio dell'Umanità.

«Tigliole – precisa il giovane chef – non rientra propriamente nell'area Unesco. Insiste sull'area contigua. Tuttavia proprio dall'estate 2014 il turismo straniero (in particolare quello nordico fatto di svedesi, danesi, norvegesi, olandesi, meno francesi) – si è di molto incrementato e quindi inevitabilmente ha toccato anche Tigliole e il ristorante Ca' Vittoria.

In realtà i paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Lan-

ghe-Roero e Monferrato sono diventati "due volti" patrimonio Unesco perché l'ultimo riconoscimento è andato infatti ad aggiungersi all'identificazione del Sacro Monte di Crea sito Unesco già inserito nei Sacri Monti del Piemonte e della Lombardia. Un fortissimo valore aggiunto in grado – come ha anticipato Massimiliano Musso – di incrementare il fatturato del settore turistico. L'area monferrata tutelata dall'Unesco il 50° sito Unesco iscritto in Italia e il primo interamente basato sul binomio vite-vino che ha battuto sul filo di lana le candidature di Borgogna e Champagne) ha un'estensione di oltre diecimila ettari e coinvolge 29 comuni nelle tre province di Cuneo, Asti e Alessandria. Le sei zone principali sono: Langhe del Barolo, Castello di Grinzane Cavour, Colline del Barbaresco, Nizza Monferrato e il Barbera, Cuneo e l'Asti Spumante, Monferrato degli "interni"; mentre il Roero resiste nel titolo grazie al "trattino" che lo lega alle Langhe. È un vero e proprio paesaggio culturale inteso come prodotto nel tempo frutto dell'azione

Chi è diplomato nel 2000 al liceo scientifico di Vercelli. Ha ottima predisposizione al lavoro in team; è appassionato di golf e nautica; è entusiasta, competente, buon pianificatore e organizzativo, anche creativo. Lo dimostra con l'ideazione e la realizzazione dei dessert e della pasticceria (famosi ed apprezzate le sue sculture di cioccolato e zucchero). Siamo parlando di Massimiliano Musso, chef stellato alla guida del ristorante resort Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti. Arrivato in cucina al Ca' Vittoria nel 2012 (è la terza generazione alla guida dell'azienda di famiglia), Massimiliano ha affinato

combinata dell'uomo e della natura, forgiato da antiche tradizioni che fondano la loro eccellenza nella produzione vinicola. Qui si viene per riposarsi nei resort, mangiare e bene l'eccezionale, rilassarsi guardando i paesaggi morbidi delle colline. Insomma, fare esperienze di quel turismo sostenibile e slow in cui risadute positive possono essere molto ampie.

Lo sa bene Massimiliano che, in realtà, è da tempo pronto e ferrato nell'accoglienza degli avventori italiani e stranieri che siano.

La cucina di Ca' Vittoria è famosa per il risotto alla coda di bue: pare che si venga apposta anche da lontano per assaggiarlo.

«È vero – conferma – quel risotto è in realtà l'unico che abbiamo in carta perché è un piatto storico, praticamente è la connotazione della nostra cucina, quella che, ancora guidata da mia nonna Gemma, ha conquistato la stella Michelin. Il piatto, in realtà, è una vecchia ricetta della bisnonna, poi rivisitata, forse alleggerita, e reinterpretata in fase di mantecatura (con il ragni) e presentata con un tocco creativo».

Ecco, emerge prepoten-

I preferiti
Quali varietà preferisce usare Massimiliano Musso? Il Carnaroli classico, bianco, il migliore per il risotto alla coda di bue. Non usa, invece, i risi colorati.

te dai suoi piatti la creatività, quella che lo coinvolge forse ancora di più in pasticceria (in sue torte e il sandwich al gianduia sono il mito di chi, oltre a una cena, al Ca' Vittoria si ferma in una delle dieci camere del resort e fa colazione l'indomani). Ma in tema di riso e di risotto dove affonda la sua memoria?

«Sicuramente al riso bollito condito con un soffio d'olio e Parmigiano che cucinavo per me la nonna e la mamma. Ma penso anche al risotto ai funghi porcini. Questo l'ultimo è stato anche in prima persona. Del resto è il risotto il piatto in cui il prodotto-riso, del resto comune a molte cucine nel mondo, si connota come piatto tipico italiano. E come tale non fa-

capacità ed esperienze in situazioni importanti: nel 2006 ha lavorato per il Torino Olympic game; nel 2007 a New York per l'Onu; nel 2008 ha prestato consulenza al ristorante La Grotta a Mosca; dal 2009 al 2011 ha insegnato all'ICFIC di Costigliole d'Asti. Poi il salto di qualità come executive e pastry chef al Ca' Vittoria (la cui cucina si era conquistata già una stella nel 2007). Altre consulenze lo vedono lavorare anche per la Sacil nelle filiali in Germania e Francia, partecipare al World Summit of Cuisine a Hong Kong e per Eatly a Roma

climante replicabile».

In tema di promozione quanto è facile promuovere il risotto?

«Non è facile. È infatti molto difficile fare entrare nelle cucine non italiane ma neppure in quelle dell'Italia centro-sud, l'idea del risotto come piatto completo. Credo che la strada verso la promozione del risotto non sia davvero semplice, soprattutto perché è difficile far capire cosa si intende per cottura al dente (ad esempio i cuocci al Carnaroli solo 13 minuti più 2 di mantecatura) e ancor di più cosa si intenda per mantecatura. All'estero troppo spesso si confonde il risotto con il riso bollito che vien poi variamente condito».

Cosa si potrebbe fare allora per promuovere la cultura del risotto?

«Credo si debba lavorare sull'educazione, sulla cultura, sulla storia di un piatto che nell'Italia del nord unisce la tradizione e la memoria di un

prodotto coltivato da secoli e la cucina del territorio. Ma si deve cominciare ad educare il gusto sin dalla più tenera età. A breve, ad esempio, attendo con l'azienda vinicola Chiaro un progetto specifico di educazione ai prodotti del territorio rivolto proprio ai bambini».



Cucina, tradizione e territorio. Elementi che difende prioritariamente e su cui punta in modo assoluto.

«È vero. Io non credo ai sogni e ai progetti che li portano all'estero, lontano dalla famiglia e dalla terra di origine. Questo, a parte fughe veloci e comunque necessarie alla crescita professionale. Credo piuttosto che sia importante rimanere ancorati e legati alle proprie radici».

Ma se le chiedessimo di esprimere un desiderio?

«Risponderne che desidero rimanere nella cucina del Ca' Vittoria, conservare la stella Michelin e continuare a far crescere l'azienda di famiglia».

Pavesè, che di Monferrato e Langhe se ne intendeva, scriveva ne "La Luna e il Falò": «... Un paese vi vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via. Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando ci si resta ad aspettarci...». Massimiliano non pensa neppure ad abbandonare Tigliole se non per veicoli e premianti fughe all'estero dove ribadisce l'eccellenza di Ca' Vittoria.



Massimiliano Musso, chef stellato alla guida del ristorante resort Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti. Nel 2006 ha lavorato per l'Onu nel 2008 ha prestato consulenza al ristorante La Grotta a Mosca; dal 2009 al 2011 ha insegnato all'ICFIC di Costigliole d'Asti

La ricetta

Riso e coda di vitello

Ingredienti per 6 persone

2 code di vitello; 1 pomodoro maturo; 30 g di funghi porcini freschi oppure secchi; 1 cipolla; 1 carota; 2 coste di sedano; 300 g di riso Carnaroli; burro; parmigiano grattugiato; 1 bicchiere 1/2 di vino rosso; prezzemolo; brodo di carne sgrassato.

Procedimento

Fatevi tagliare dal macellaio le code e roccchetti. Mettetele a rosolare in un tegame col sedano, la carota, la cipolla, il pomodoro, per 10 minuti; aggiungete prima il vino rosso e fatelo evaporare, quindi i porcini freschi (se secchi devono essere precedentemente ben lavati e ammollati in acqua tiepida. Bagnate con un po' di brodo, chiudete e

cuocete per un'ora e mezza o più finché la carne possa staccarsi dall'osso.

Togliete e tenete in caldo i 6 pezzi più grossi di coda, passate al mixer tutto il fondo di cottura della coda con le sue verdure. Spolate i pezzi più piccoli di coda e metteteli la carne rivastano insieme al passato. Stufate ora il riso con il brodo di carne; a metà cottura aggiungete la metà del passato e continuate finché il riso sia a puntino. Mantecatelo con burro, parmigiano e prezzemolo tritato, distribuitelo nelle fondine ben calde mettendolo al centro di ogni piatto un pezzo grosso di coda e una cuccialata del sugo di cottura precedentemente passato. E' chiaramente un antico piatto derivato da



due prodotti dell'agricoltura del posto, estremo Piemonte di Sud-Est, quali il riso ed i vitelli.