

# L'INTERVISTA Davide Marzullo, classe 1996, alla guida della Trattoria contemporanea, a Lomazzo (Co)

## «Il risotto non va solo ben cucinato, deve essere anche ben presentato»

Paola Picco

Quella di Davide Marzullo, oggi appena ventiseienne, è la storia minima, dati l'età, di un ragazzo che ha saputo fare del basso profilo e dell'umiltà la cifra del suo successo. Tutto questo, intendiamoci, in abbinamento a una grande capacità, a uno studio incessante e a una professionalità che gli viene riconosciuta non solo dalla critica enogastronomica, anche da chi, semplice commensale, si siede ai suoi tavoli. Questi ultimi insistono all'interno di un locale insediato nella struttura conosciuta come Fabbrica, un campus per il coworking aperto giorno e notte, sette giorni su sette, i cui spazi sono stati parzialmente recuperati dallo storico ex-Coticoni Somaini (aperto a fine Ottocento, chiuso nel 1973, vantava oltre 1.300 dipendenti negli anni gloriosi).

Tra abitazioni residenziali, un parco scientifico e un incubatore di imprese non poteva mancare un ristorante aperto a mezzogiorno e alla sera. Ecco allora la Trattoria contemporanea di Marzullo, alla guida di una brigata di giovani talenti italiani rinvenuti da qualificanti esperienze all'estero. Marzullo ha aperto la Trattoria contemporanea con l'obiettivo di evolvere il concept e le proposte culinarie in parallelo alla mission del campus

Fabbrica: contaminare talenti, creare opportunità e condividere competenze con tutti i membri della community.

A tavola si può scegliere tra menù alla carta e menù degustazione, ma a pranzo vengono anche proposte tre formule di "business lunch" alla carta con un menù che si rinnova settimanalmente.

Come a tutti i momenti, tuttavia, un servizio puntuale, attento e solerte che poggia su una filosofia di base: l'uso di ingredienti poveri, di qualità ma non ricercati, che tuttavia vengono lavorati e trattati al pari di quelli e quindi decisamente meno cari. Sembrano lontanissimi, ma cronologicamente non lo sono, i tempi in cui Davide faceva la sua prima comparsa a Identità Golose, a Milano, nel 2018, ben figurando all'ottava edizione del Premio Birra Moretti Gran Cru o di quando, nel 2021, si aggiudicava il San Pellegrino Award for Social Responsibility per l'Italia e il Sud-Est Europa.

**Il suo primo ricordo del riso mangiato e cucinato.**

«Ricordo un buonissimo

Davide Marzullo, classe 1996, nativo di Uboldo, piccolo comune in provincia di Varese, si ferma a Saronno, nel ristorante dello zio Daniele e, affascinato dai profumi e dagli aromi della cucina, decide che proprio la cucina sarà il suo mondo e la sua professione. In una parola, il suo sogno.

Conclusi gli studi all'Istituto Albergiero "Giovanni Falcone" di Gallarate, la sua voglia di continuare a formarsi e di mettersi alla prova, lo porta prima al Gallia Palace di Pusta Ala, poi al Magnolia di Centenario (2 stelle Michelin) e quindi in diverse cucine "blasonate" in giro per il mondo: sarà al ri-

storante Hibiscus di Claude Bosi a Londra, al The Connaught di Helene Darroze a Londra, al The Market Place a Como e anche al Noma di René Redzepi a Copenhagen. Tutte esperienze che lo aiuteranno ad affinare tecniche, sviluppare la continua ricerca per la materia prima, ma soprattutto a comprendere gli aspetti più difficili del lavoro in cucina. Davide tuttavia non si ferma a queste esperienze: ha ancora sete di nuove sfide e così nel 2019 partecipa all'Antonino Chef Academy, il celebre cooking show su Sky. Sbaragliando la concorrenza, vince l'edizione del program-

ma e di conseguenza un'esperienza lavorativa a Villa Crespi, a fianco dello chef e patron di questi ultimi, proprio Cannavacciuolo.

Oggi, a distanza di pochissimi anni dal "winning", una cucina "la punta di diamante" del progetto Trattoria contemporanea, a Lomazzo, dove ha costruito, partendo da zero, il concept innovativo di "contemporaneo dining", una cucina fatta di tecnica, sperimentazione, contaminazione, ricerca ma anche d'istinto, coraggio, audacia e inclusività. A solo un anno dall'apertura, il suo locale si è aggiudicato nel novembre 2022 la prima Stella Michelin.

risotto dallo zafferano cucinato dalla mamma. Per molto tempo, da piccolo, non ho capito la differenza tra risotto e riso. L'ho poi scoperta mettendomi alla prova ai fornelli e così il risotto e la sua cucina hanno in un primo tempo rappresentato per me un lato positivo perché il piatto mi piaceva, ma anche un lato negativo perché per cucinarlo bene ho dovuto applicarmi non poco».

**La cucina del riso trova antiche radici nella tradizione italiana. Ripropone le antiche ricette a base di riso e lo innova?**

«Per me la tradizione è sacra. Cerco, infatti, di utilizzare sempre ingredienti che guardano alla tradizione o perlomeno che, almeno in parte, la rispettino. Al tempo stesso cerco di essere innovativo, sempre senza esagerazione eccessive o stravolgimenti esagerati».

**«Mettendomi alla prova dei fornelli ho scoperto di dovermi applicare non poco per cucinare bene il risotto»**

**Parliamo dell'esecuzione di un buon risotto. Ha avuto uno o più "maestri"?**

«Uno tra tutti: Andrea Ferrero che nel 2012 all'Albergiero di Gallarate, dove è docente, divenne famoso per la maggior quantità di risotto

mantecato. Rimasi affascinato da quella bravura e da quella performance che, in realtà, galvanizza anche tutti gli altri docenti e tutti gli studenti. Mettersi alla prova nel ristorante didattico dell'Istituto Superiore Falcone con maestri come Ferrero credo sia stata una delle più importanti esperienze formative. Fu lì che incominciai a capire il fascino e le potenzialità di un buon risotto come piatto "antagonista" alla pasta».

**È associato che la "famma" della pasta batta quella del riso, non solo in Italia, anche nel mondo.**

**Lei avrebbe una "ricetta" per lanciare il prodotto-risotto come eccellenza del made in Italy non seconda alla pasta?**

«Con sincerità dico che, ai tavoli della Trattoria contemporanea, la maggior parte dei clienti, se deve scegliere tra una pasta o un riso, sceglie la prima. Certamente la scelta ha radici antiche: in Italia la pasta è, da sempre, la regina della tavola e anche chi ama non solo mangiare, anche cucinare, crede di conoscerla meglio, giudicarla meglio e magari anche cucinarla meglio. Il risotto non va solo

ben cucinato; va anche ben presentato. Meglio ancora con un titolo accattivante che sappia incuriosire il commensale. Quando lo metto in carta e lo scelgono, molto spesso si lasciano andare a: "Non lo avrei mai scelto, ma è un piatto davvero squisito"».

**Accostamenti particolari, titoli intriganti e come procedere nella mantecatura del risotto?**

«Generalmente con burro a freddo, olio, sale e crema di lardo di Colonnata. Dipende tuttavia dalla ricetta da eseguire».

**Quali sono le varietà di riso bianco che utilizza? E i risi colorati?**

«Uso esclusivamente la varietà Carnaroli. Mi piace anche la forma del chicco. Quando supera gli 11 minuti o i 13 minuti al massimo di cottura, inoltre, mi lascia un buon amido che agevola la mantecatura. Quanto ai risi colorati, ad esempio il Venero, li uso generalmente per le chips che ottengo dalla crema di riso che stendo su una teglia e faccio seccare per poi soffiarla a 210° nell'olio bollente».

**Quale dei suoi piatti consiglierebbe a chi si siede ai tavoli del suo ristorante?**

«Sicuramente la seppia, tagliata cruda, abbinata alla salsa francese (burro, scalogno, vino bianco, vermouth bianco, olio, sale e pepe). È un piatto che messo in carta la prima volta, vistone il successo, non è stato più tolto».

**«La mia mantecatura? Generalmente con burro a freddo, olio, sale e crema di lardo di Colonnata. Dipende tuttavia dalla ricetta da eseguire»**

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

«Sono molto giovane ma, prima di approdare alla cucina del mio ristorante, ho spesso ignorato le sirene del media e della spettacolarizzazione. Devo dire tuttavia che, in seguito alla partecipazione all'Antonino Chef Academy su Sky, ho cambiato opinione. Rimangono, però, fermo su di una certezza: se hai talento, è la tv e sono i media che sanno come farlo risaltare, se non lo fa, è inutile affidarsi alla tv».

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

«La costanza che, durante gli studi quinquennali all'Albergiero di Gallarate, non mi ha mai fatto mollare il mio obiettivo e i miei sogni, anche nei momenti più duri e difficili. È subito dopo, in occasione dei diversi stage all'estero, ad esempio al The Connaught di Londra, l'aver avuto maestri che mi hanno saputo indirizzare all'ascolto, alla valorizzazione di se stessi e di altri, in soli e non comuni. In una parola, che mi hanno insegnato ad aprirmi al mondo senza credere di essere sempre nel giusto».



### La ricetta

**Risotto mantecato con crema di lardo di colonnata, un ristretto di vermut rosso e olio all'alloro**

**Ingredienti**

80 g di riso, 30 ml di vino bianco, brodo vegetale, olio, pepe, lardo di colonnata, 10 scalogni, 30 foglie di alloro, vermut rosso, olio di alloro.

**Esecuzione. Per il risotto**

In una casseruola mettere 80 g di riso crudo con un filo d'olio, tostare fino a che risulti caldo al

tatto. Sfumare con 30 ml di vino bianco e fare asciugare. Aggiungere il brodo vegetale precedentemente preparato fino a cottura desiderata (per circa 11 minuti). Fare riposare per un minuto con un canovaccio coperto e passare quindi alla mantecatura con burro, olio, pepe e crema di lardo di Colonnata.

**Per la riduzione al vermut rosso**  
Tagliare 10 scalogni a julienne e farli stufare in casseruola. Aggiungere 1 litro di vermut rosso e

ridurre il tutto fino a consistenza desiderata: Poi filtrare per ottenere la riduzione per l'olio all'alloro: sbiancare 30 foglie d'alloro per cinque volte, prima in acqua bollente e poi in acqua ghiaccio, una volta di più. Filtrare il tutto di vinaccioli e frullare con il Bimby a 80° gradi centigradi per 10 minuti. Lasciar decantare l'olio di alloro e filtrarlo.



**Impiattamento**

Sulla base di una fondina posizioniamo il risotto; sui bordi la riduzione di vermut rosso e 5 gocce di olio di alloro.