IVG

A Leca nasce l’Officina di Cucina di Gloria Enrico: “piatti unici” e fornelli a vista

di **Pubbliredazionale**

02 Ottobre 2017 – 11:46

Albenga. Si chiamerà “Officina di Cucina 2idee”, giusto per chiarire la voglia di creatività e di sperimentazione. Un ristorante in cui pentole e fornelli saranno visibili dalla strada, ma soprattutto sarà ben visibile il lavoro dello chef, Gloria Enrico: la giovane tovese che per Masterchef ha lasciato un lavoro sicuro mercoledì coronerà finalmente il sogno di aprire un locale tutto suo.

L’Officina di Cucina prenderà vita, senza inaugurazione formale, in via al Piemonte 111 a Leca d’Albenga, con orario continuato dalle 12 alle 24. A permetterne l’apertura, oltre allo straordinario successo di Gloria nella celebre trasmissione (in cui si è classificata seconda), la fiducia che in lei nutrono gli imprenditori Marino Cornali del Raviolificio San Giorgio e Milko Vadora della pizzeria Mamma Mia. I due hanno deciso di investire in Gloria, dando corpo alla sua idea di un locale “pop” che sposi classico e moderno, sia nell’arredamento che nel menu: un ristorante in cui sentirsi libera di rivisitare la cucina tradizionale e compiere anche scelte decisamente creative.

Il concetto che accomunerà i piatti e le tecniche utilizzate nell’Officina sarà quello di una cucina il più possibile sana: la pastasciutta, ad esempio, non sarà bollita ma cotta nel

forno. “Quando si cuociono 30-40 porzioni in un bollitore l’amido contenuto nella pasta inizia a caramellare – spiega la chef – di solito l’alternativa è allora utilizzare decine di pentolini per ogni porzione. Io ho invece deciso di cucinarla al forno, per assorbimento diretto, tramite una formula creata da me”.

Un altro esempio: Gloria non utilizzerà sale, ma soltanto acqua di mare ad uso alimentare. Perchè? “Perchè il cloruro di sodio fa male, e nell’acqua di mare la quantità è decisamente inferiore – spiega – Più in generale su questo punto ho deciso di puntare a una cucina ‘intelligente’: ad esempio, se devo preparare un baccalà, invece di dissalarlo completamente ne lascio circa il 7-10% in modo che il piatto resti naturalmente saporito. Stessa cosa con il lardo di colonnata, quando viene pressato nel marmo di Carrara si forma uno strato di sale che io utilizzo poi per dare sapidità e gusto ai piatti di carne”.

Una cucina “veloce” (in 30 minuti si potrà passare dal primo al dolce), “a vista” (dalla strada sarà possibile vedere Gloria all’opera) ed economica: i più cari del menu saranno i “Piatti d’Autore” che, a 9 euro, uniranno primo e secondo. Dietro, svela Gloria, c’è uno studio approfondito: “Collaboro con due nutrizioniste che hanno un blog, che si chiama proprio ‘Due nutrizioniste in cucina’. Io condivido con loro le mie idee e loro mi aiutano a capire cosa manca e a completarli a livello nutrizionale. L’obiettivo è ancora una volta quello della cucina sana: se ‘le due Paole’ mi segnalano che un piatto è povero di una certa fibra, io trovo l’ingrediente giusto per renderlo completo. Per questo li definisco piatti unici: sono primi, ma all’interno di ognuno c’è anche un secondo”. E se un cliente sarà indeciso su quale provare potrà chiedere il “tris”, tre proposte diverse in un piatto solo.

Gli ingredienti, dice, saranno “a chilometro giusto”: “Privilegerò quelli locali, ma in certi casi non si può rinunciare al meglio. Per un buon gelato al pistacchio servono quelli di Bronte, quando occorrono delle buone nocciole vanno usate quelle piemontesi”. La pasta sarà fornita dal raviolificio San Giorgio: “Per me tradizione e innovazione devono viaggiare di pari passo, quindi mi sono affidata a chi si intende di pasta da oltre 60 anni. Alcuni prodotti saranno pensati apposta per il mio ristorante: ad esempio ho chiesto loro di creare

dei ravioli alle pere e loro hanno studiato come realizzarli”.

I clienti troveranno sia condimenti di carne e pesce sia piatti destinati a vegani e celiaci. E

poi ci saranno i dolci, più leggeri e digeribili a pranzo e più elaborati la sera: “A me nella pasticceria piace giocare con le illusioni – rivela Gloria – Quelli della sera li ho battezzati proprio ‘Dolci Magici’: ti presento una cosa che a prima vista è una mela, e che in realtà si rivela scomposta in più strati”. Il tutto accompagnato da vini principalmente liguri, piemontesi e siciliani.

Un sogno che diventa realtà, e che rappresenta anche una fortissima rivincita dopo la “delusione” nella finale di Masterchef. “Per me la trasmissione alla fine si è rivelata un buon trampolino di lancio – conclude la giovane cuoca – subito dopo ho iniziato a lavorare moltissimo, non mi sono mai tirata indietro davanti a nulla e alla fine la mia ‘testardaggine’ è stata ricompensata”. Maggiori informazioni sulla pagina Facebook del locale.