Nuova location per il ristorante L'Imbuto dello chef Cristiano Tomei

img-6091-deadd402

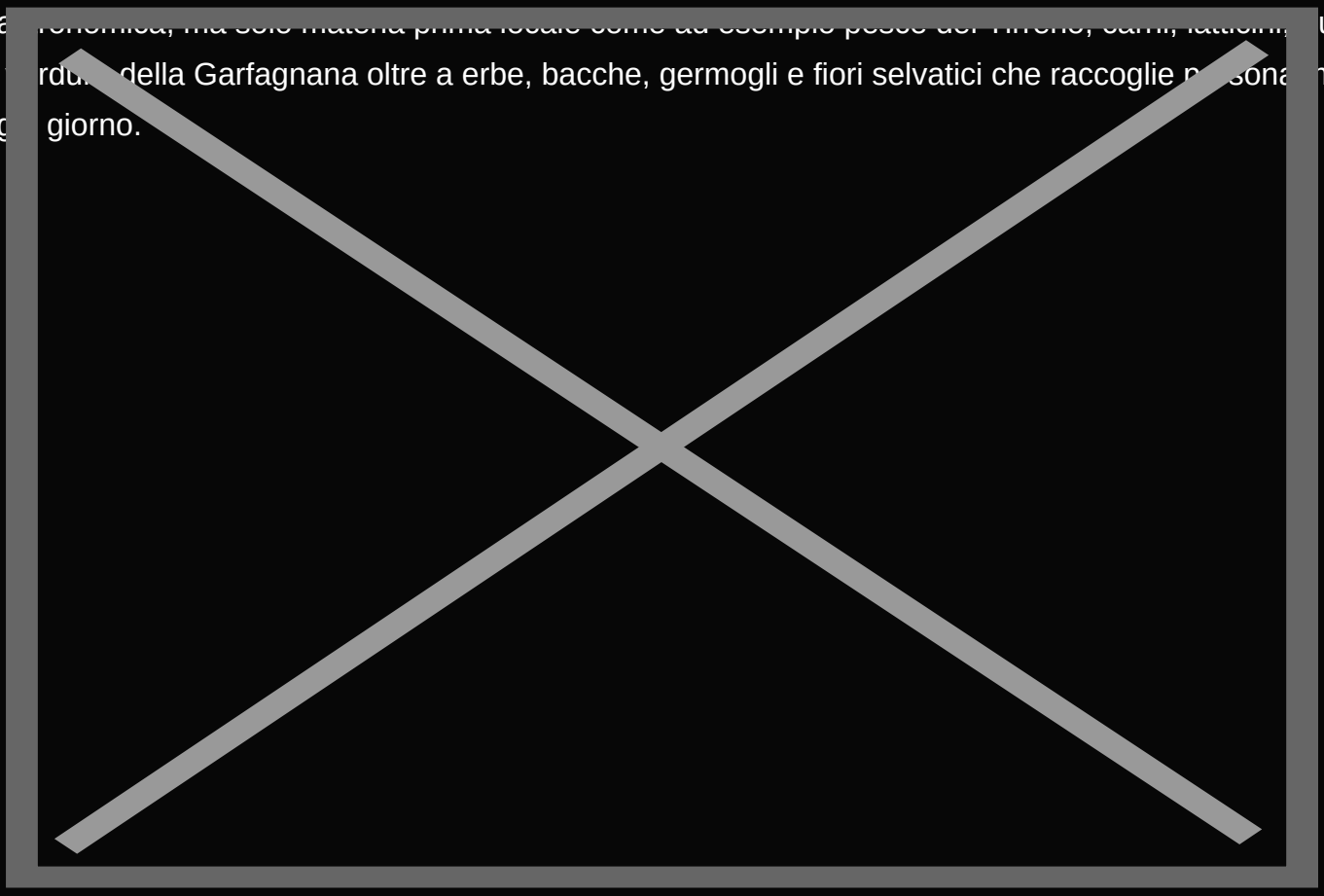
Il Ristorante L’Imbuto di chef Cristiano Tomei si sposta. Dopo aver aperto qualche anno fa all’interno del Lu.C.C.A – Lucca Center of Contemporary Art – conquistando nel 2014 una stella Michelin – la nuova e prestigiosa sede si trova all’interno della limonaia di Palazzo Pfanner, sempre nella città toscana. Ad accogliere L’Imbuto è quindi una location storica, nota sia per lo splendido giardino barocco all’italiana progettato agli inizi del Settecento da Filippo Juvarra, sia per avere ospitato le riprese de Il Marchese del Grillo di Mario Monicelli e di Ritratto di Signora di Jane Campion.

“Da tempo ero alla ricerca della nuova casa per il mio ristorante – afferma chef **Tomei** – e *Palazzo Pfanner con la sua storia, i suoi spazi e il suo giardino rappresenta tutto quello che stavo cercando. L’essenza de L’Imbuto rimane la stessa. Negli anni i miei estimatori hanno imparato a conoscere e ad apprezzare, si tratta quindi di un cambiamento nel segno della continuità”.*

Considerato dalla critica enogastronomica come uno degli chef della scena creativa culinaria italiana, Cristiano Tomei rappresenta una voce fuori dal coro nel panorama nazionale per filosofia, approccio e stile. La sua cucina porta avanti quel processo di incontro tra territorio e creatività. Non vuole stupire in un modo fine a sé stesso, ma ha lo scopo di far stare bene la gente per fare vivere un’esperienza da ricordare. Schietto, autodidatta e poco avvezzo ai formalismi, catalizza da sempre l’attenzione dei commensali con pochi semplici elementi: una grande materia prima, un utilizzo intelligente e mai estremizzato della tecnica, una creatività esplosiva domata con intelligenza. Ama presentare personalmente i suoi piatti agli ospiti: gusti, consistenze, abbinamenti, calici e conversazione diventano una cosa sola, stimolando la curiosità e accendendo il divertimento sia per chi sta seduto a tavola, sia per chi sta in piedi a servirlo.

Anche nella nuova location –a pochi passi dalle Mura cinquecentesche e dagli austeri palazzi medievali di Lucca – sarà impossibile degustare due volte lo stesso piatto – fatta accezione per alcune creazioni ormai diventate iconiche come i “Raviolini all’olio” e la “Bistecca primitiva” – perché è nella

natura di chef Tomei cambiare e mutare continuamente. Utilizza tutte le tecniche della cultura ga[illegible] ma solo materia prima locale come ad esempio pesce del Tirreno, carni, latticini, tutta e [illegible] della Garfagnana oltre a erbe, bacche, germogli e fiori selvatici che raccoglie p[illegible]sona[illegible]mente og[illegible] giorno.



Il ristorante si affaccia sul giardino. I 40 coperti si distribuiscono in due sale e ci sarà anche una sorpresa per chi vorrà sperimentare un’esperienza speciale: uno spazio privato con un solo tavolo, per vivere un momento più intenso. Nella bella stagione sono inoltre previsti 25 coperti aggiuntivi nel giardino, che ospiterà anche gli eventi, affidati alla cura della moglie dello chef, Laura Verpecinskaite. A lei anche il ruolo di responsabile di sala, sommelier, nonché raffinata padrona di casa. La cucina è fatta su misura per le esigenze di chef Tomei e prevede anche una parte interamente dedicata alle cotture alla brace.

LA STORIA DI PALAZZO PFANNER

La sua costruzione fu avviata nel 1660 dai Moriconi, famiglia di mercanti della seta e membri dell’antico patriziato lucchese. In seguito i Moriconi furono costretti a vendere l’immobile nel 1680 e subentrarono i Controni, i quali, provvedono alla ristrutturazione e all’ampliamento del Palazzo. Si affidarono all’architetto lucchese Domenico Martinelli (1650-1718) per la realizzazione del maestoso

scalone monumentale e all’architetto messinese Filippo Juvarra (1678-1736) per la riqualificazione del giardino. Fino alla seconda metà dell’Ottocento il Palazzo rimase di proprietà della famiglia Controni. La vicenda della famiglia Pfanner s’intreccia con la secolare storia del Palazzo verso la metà dell’Ottocento. È nel 1846 che Felix Pfanner (1818-1892) produttore di birra nativo di Hörbranz sul Lago di Costanza (Austria), ma di famiglia bavarese, entrò in contatto con la famiglia Controni. Decise di prendere in affitto dai Controni il giardino e le cantine del Palazzo per collocarvi i macchinari e l’attrezzatura necessari a produrre la bevanda. Con il passare del tempo, grazie ai proventi ricavati dal suo birrificio, Felix fu in grado di acquistare l’intero Palazzo, il quale prese il suo nome e divenne sede ufficiale della birreria Pfanner. Prima fabbrica di birra del Ducato di Lucca e una tra le prime in Italia, la birreria Pfanner diventò un importante punto d’incontro per tutti i lucchesi e i forestieri. Dopo decenni di attività, la birreria chiuse nel 1929.