Massimo Dellavedova e la cascina Malingamba

esterno-f8ceab7e

Come diceva Plutarco, nelle persone belle è bello anche l’autunno... ed è proprio in autunno che la natura vive il suo momento più bello. E allora, può un territorio dare l'imprinting alla sua cucina? Quando il creativo è tale e lascia che sia il territorio a esprimersi, tutto il fascino, la storia, le vicende remote e i segreti culturali di quella terra possono manifestarsi e dare un tono e una connotazione peculiare anche alla cucina.

Si lascia Milano, città piena di lavoro, caotica, piena di stress…città del nord e ci si immerge in una oasi ovattata, sembra impossibile, ma percorrere pochi chilometri e trovarsi in un mondo diverso, completamente nuovo e antico…..la Cascina Malingamba, un luogo fuori dal tempo e dallo spazio, immerso in una dimensione fiabesca, fra dipinti, mattoni e legno, candele e posateria. Questo “in cascina” è un viaggio prezioso che inizia con l’arrivo alla Cascina, e si snoda tra irresistibili gastronomie e vini selezionati da assaporare nelle sale ovattate, davanti al crepitio della legna nel camino, luoghi fatti da una eleganza semplice, per cui rara ed esclusiva, raffinatezza e stile; circondata da un mare di fiori e piante, inanellata da un armonioso cromatismo, profumi d’estate e primavera, le atmosfere fiabesche dei giardini d’inverno e l’armonia dei gialli e dell’arancio dei mesi autunnali, come luogo ideale per una fuga, senza allontanarsi troppo, dalle fatiche della società.

È proprio con la natura che lo circonda che Massimo Dellavedova, uno dei più talentuosi chef italiani, coltiva un rapporto intenso, sempre in bilico fra attese e incontri, segni di appartenenza, ricordi che arrivano da lontano e ritornano in superficie, naturali e spontanei. Allergico ai palcoscenici mediatici dove chef e Tv dominano l’ascoltatore, anche più della moda, il suo è un lavoro di alto artigianato, di ricerca di prodotti della campagna lombarda, di amore per la terra, dove un luogo magico, come la Cascina Malingamba, rimane sullo sfondo.

Si concede, la Cascina Malingamba, come una bella donna intravista sul prato del “Le déjeunersur l'herbe” di Manet, mostrandola sua anima con le vetrate affacciate sul prato, suggestivo, proseguimento naturale efilologico con l'ambiente riprendendo vita per riportarlo alla sua origine; poi, varcato l'ingresso, entrando negli ambienti caldi dai colori morbidi, prende il ruolo di protagonista un

ampio camino dominato da pietra, ciocchi di legna e luci calde, cambia formula: dentro il suo concavo in mattoni vivi si rimescola la quintessenza del territorio, reinterpretato da Dallavedova.

Sarà perché è un misto tra lombardo e friulano, Massimo Dellavedova è pragmatico, lavora su sogni concreti, che costruisce con le sue forze e quell'innato talento che cresce assieme alla sua esperienza (ha nel suo palmares una stella Michelin conquistata alla Taverna di Colloredo di Monte Albano), le sue ricette, piene di sapore e di colore mantengono una sorta di onda lunga del piacere e del gusto riscontrabile in quello scrigno immerso nella natura, posizionato tra Milano e Varese, una ottocentesca Antica Osteria del passeggero, contesa tra due comuni, già riferimento per i viandanti dell'epoca, ed un oste claudicante che dà il nome al cascinale di ristoro: Malingamba. Gusto e semplicità in tutto, ma la sua è una grande concentrazione, attenzione e genialità nei piatti che escono dalla cucina a vista come vere e proprie opere d'arte, non ha più bisogno di presentazioni, né tanto meno di recensioni.

Simbolo del lavoro di ricerca Dallavedova arriva da lontano, nella sua eterna ricerca, due anni in Polizia, da Bice a Milano, e poi esperienze in Francia, in Spagna, sulla Costiera Amalfitana, ci sono le radici, i profumi, i sapori, c'è il senso di appartenenza alla sua terra, ci sono immagini, c'è il futuro che innova partendo dalle materie prime di grande qualità, da assaggiare ovviamente a più riprese, in momenti diversi dell'anno, piatti che cambiano con la Natura, grazie alla Natura. E come un direttore d'orchestra sottolinea il mare e la montagna, in una cucina che parte dalla tradizione, ma che si lascia addomesticare da nuovi elementi, da una tecnica sempre più fine e da un confine labile che è figlio della creatività.

Certo, l'impronta dello chef, è marcatamente evidente nelle portate principali, che risentono di un timbro connaturato nella sua storia professionale, tutta trascorsa nella sua terra, un viaggio intorno alle campagne lombarde, le ampie distese di filari di viti, terre da vino, ettari e ettari di vigneti, ma anche terre di uomini, storie di famiglie e lavoro di generazioni, dove la terra è generosa. Colline di straordinarie bellezze e di grandi tradizioni legate alla terra di storiche cantine e castelli, ma anche alla gastronomia; infatti Massimo Dellavedova, nei suoi piatti, racconta le lunghe distese di viti, la tavolozza infinita di sfumature di rosso, di arancio, i gialli, gli ocra, i viola... suggestioni autunnali, richiami alla sua meravigliosa terra.

www.cascinamalingamba.com

[gallery ids="112969,112974,112971,112972,112973,112975"]