

# Centoveventi anni della Famiglia Nonino

## ice&picé

### **Il talento e la passione al servizio del piacere e della beneficenza**

È ampiamente risaputo che ogni grande sogno inizia proprio dal sognatore e che viene realizzato solo grazie a talento e perseveranza; esso termina nel momento in cui si concretizza, ma produce i suoi effetti benefici costituendo motivo di ispirazione e contribuendo a diffondere la passione che vi è stata dedicata. Quando poi talento e passione si fondono con il desiderio di condividere il piacere e fare qualcosa per gli altri si vive un'esperienza davvero unica che nutre lo spirito e permette di raggiungere l'obiettivo più alto. Un'esperienza del genere può essere vissuta ogni anno durante i galà dell'associazione JRE che unisce i migliori chef croati che cucinano per la clientela più esigente per raccogliere fondi da destinare a beneficenza.

Dopo la cena organizzata nel 2016 presso il Muzej prekinutih veza (Museo delle relazioni spezzate) a Zagabria e il pranzo nel castello di Miljana del 2017 gli chef dei ristoranti membri della JRE hanno cucinato insieme per la terza volta all'evento ospitato nell'ex impianto per lavorazione delle piume la Grma che sorge nel quartiere zagabrese di Grmošćica. Si tratta di una struttura industriale adibita a svariate attività ed eventi pubblici, tra cui anche matrimoni. A prescindere dal nobile scopo dell'evento, l'idea che mi è balenata subito, proprio come l'anno scorso, era che questi incontri sono divenuti il più importante e rappresentativo appuntamento degli chef croati nella storia della gastronomia contemporanea nazionale (pochi i grandi maestri del settore che mancavano all'appello). Si tratta di un evento che, probabilmente, verrà valorizzato solo in qualche futura retrospettiva della gastronomia nazionale, diventando forse oggetto di riflessione in merito ai momenti di svolta connotati da significative accelerazioni.

Tutto è coinciso con la recente valutazione Michelin (seconda edizione) dei ristoranti croati. Seppure si tratti di scelte per certi aspetti dubbiose da parte della guida rossa priva di versione cartacea, priva di una valida selezione di alberghi e con notevoli difetti e carenze, sono lieto per il fatto che abbia fatto le scelte giuste almeno per quanto riguarda l'assegnazione delle stelle. Al ristorante Monte di Rovigno, vincitore dell'anno scorso, si è aggiunto anche il Pelegrini di Sebenico e il 360° di Dubrovnik. Una felice coincidenza per la JRE Hrvatska di vantare nel proprio portafoglio tutti e tre ristoranti appena menzionati, poiché riconoscimenti del genere rappresentano uno stimolo per i valori che l'associazione intende perseguire. La JRE, infatti, per vocazione e filosofia, vuole presentare e promuovere i ristoranti, gli chef talentuosi e, ancora più importante, i giovani sous chef, i cuochi, i tanti sommelier-camerieri di nuova generazione. Pertanto l'aspetto di maggiore rilevanza di questo evento era proprio la partecipazione di giovani leve che seguono le orme dei più insigni predecessori.

Sebbene questa rivista abbia già dedicato un articolo ai ristoranti facenti parte della JRE Hrvatska, ribadirò ancora una volta che nel 2018 tra i membri della stessa compaiono 14 ristoranti e ne evidenzierò l'ampio contesto per poter comprendere meglio i propositi dell'associazione. Quest'ultima è membro della famiglia gastronomica europea attiva in 16 paesi con

# Centoventi anni della Famiglia Nonino

complessivamente oltre 350 ristoranti e chef che detengono più di 180 stelle Michelin e oltre 4.000 punti della guida Gault Millau. Oltre a tali referenze va ricordato un aspetto ancora più rilevante, ossia quello di aver accolto più di sette milioni di ospiti, di avere 6.500 dipendenti e di aver realizzato un giro d'affari pari a 550 milioni di Euro.

La sezione croata di questa associazione internazionale, con una tradizione culinaria di 44 anni (abbiamo già trattato dettagliatamente l'argomento), accoglie 14 ristoranti: Pergola (Salvore), San Rocco (Verteneglio), Badi (Umago), Marina (Cittanova), Monte (Rovigno, 1 stella Michelin), Zigante (Livade), Draga di Lovrana (Laurana), Villa Ariston (Abbazia), Plavi podrum (Volosca), Boškinac (Novaglia, isola di Pago), Foša (Zara), Pelegrini (Sebenico, 1 stella Michelin), Restaurant 360° (Ragusa, 1 stella Michelin) e Dubravkin put (Zagabria).

Alla manifestazione tenutasi alla La Grma hanno partecipato i team di tutti i summenzionati ristoranti ad eccezione, purtroppo, del ristorante 360° di Ragusa. In tal modo è fallita l'occasione di avere riuniti per la prima volta nella storia i tre chef croati insigniti di stelle Michelin. Ciononostante, si può dire che pure in tale composizione la tradizione culinaria era ben rappresentata almeno nell'ambito della cornice nazionale. Al successo della manifestazione ha contribuito, tra l'altro, anche la nuova e interessante impostazione.

L'evento è stato suddiviso in tre parti, la prima delle quali si è svolta all'aperto nel boschetto antistante la struttura con un certo rischio viste le condizioni meteorologiche instabili tipiche per l'inizio di marzo. Tuttavia, gli ospiti sono stati assistiti dalla fortuna cosicché, malgrado la neve che scendeva copiosa a Zagabria il lunedì prima dell'evento, il sabato era soleggiato con temperature primaverili. Nella parte open-air, allestita sulla terrazza lignea a gradoni ubicata di fronte alla struttura principale, si sono presentati sei ristoranti e tre vini viticoltori.

Il cuore dell'evento è stato pensato come una presentazione di cinque chef, ossia di altrettanti ristoranti, che sotto forma di ristoranti pop-up, hanno cucinato davanti agli ospiti e, assieme ai loro team, hanno servito i loro piatti. In tal modo, alternando le postazioni pop-up durante la cena, gli ospiti seduti attorno ad un'imponente tavola assumendo una sorta di posizione da chef table, hanno potuto assaggiare l'intero menu.

La cucina povera alla croata, filo conduttore della manifestazione, è stata rispettata soprattutto nella seconda parte del concetto ma non nella wellcome zone, visto che tra gli ingredienti figuravano scampi, pesce bianco, tartufi, ostriche e l'oro. Si può dire che l'offerta in quest'ultima sezione è del tutto comprensibile vista la qualità dei ristoranti partecipanti che difficilmente avrebbero potuto scostarsi dai loro elevati standard.

Infine, il terzo blocco del concetto alla base della manifestazione offriva la dolce stravaganza intitolata Eat the Sweet alla quale sono stati offerti dolci preparati dai maestri pasticceri dei tre ristoranti facenti parte dell'associazione JRE. I dessert sono stati serviti su un tavolo buffet per ribadire, ancora una volta, un concetto di partecipazione tra coloro che preparano il cibo e gli ospiti nonché il fatto che il cibo è più appetitoso quando si condivide.

Si deve subito dire che tale concetto si è dimostrato alquanto adeguato e di particolare successo. Il ritmo di servizio dei piatti ovvero della rotazione degli ospiti nei singoli ristoranti o attorno ai tavoli è stato molto piacevole e gli intervalli tra le portate sono state un'ottima occasione per

# Centoveventi anni della Famiglia Nonino

gustare qualche bevanda rinfrescante e, soprattutto, per socializzare e conversare. Un modo questo per fare in modo che tutti gli ospiti potessero scambiare qualche parola non solo con i commensali seduti attorno alla tavola ma anche con gli altri invitati. Tutti i partecipanti hanno apprezzato la qualità dell'evento poiché oltre al piacere del cibo la socializzazione si è configurata come la dimensione più rilevante.

Ma vediamo adesso cosa si è mangiato e cosa si è bevuto. Alla zona Wellcome erano presenti i ristoranti Draga di Lovrana (Dosso di Laurana), Marina (Cittanova), Monte (Rovigno), Foša (Zara), San Rocco (Verteneglio) e Zigante (Livade).

Gli ospiti, dopo il wellcome drink sotto forma di Veuve Cliquot Brut n/v, dotati di una piccola guida si spostavano da una postazione all'altra degustando piccoli stuzzichini. La postazione iniziale è stata assegnata a Draga di Lovrana ove Jurica Obrol, sous chef dell'assente chef Deni Srdoč (appena rientrato dallo stage, conclusosi con successo presso il ristorante basco Azurmendi), ha proposto un'insolita e gustosa Tartare di scampi del Quarnero servita su chips di tapioca con erbe rosse, caviale d'arancia, maionese di alghe e polvere di olio d'oliva e –in linea con il tema– la zuppa povera con teste di scampi e panna caramellata, olio di teste di scampi e olio di prezzemolo (uno potrebbe anche abbonarsi ad una tale cucina povera).

La seconda postazione era quella del ristorante Marina dove la chef Marina Gaši ha presentato la ricca Tortina di pasta frolla con mousse di ostriche e mandorle. Ha deciso di ribadire la propria predilezione per i gusti e aromi asiatici con l'infuso di lemongrass e zenzero. Diagonalmente rispetto a Marina si trovava lo stand del ristorante Monte con lo chef Danijel Đekić che ha proposto due creazioni: sgombro con verdure servito in una lattina (omaggio alla fabbrica di pesce di Rovigno), ottima combinazione di pesce azzurro nella quale vi era anche il kimchi con equilibrati aromi aciduli e piccanti. Il secondo assaggio consisteva di Praline di cioccolato amara farcite con rissignola di Parenzo (N.d.Y. - varietà istriana di olio di oliva detta rosulja o rošinjola) una specie di piatto composto di pane, olio di oliva e cioccolato amara (riferimento: Rossello, pane e cioccolato). Questa preparazione piuttosto appariscente, vista la presenza del cioccolato pregiato e delle decorazioni in oro, si allontana decisamente dalla cucina povera (anzi, la manda proprio al diavolo!).

Il terzo stand era quello del ristorante Foša, il cui chef Saša Began ha proposto un rinfrescante Gazpacho con gamberi marinati e un particolarmente gustoso Hamburger di pesce bianco con il polpo affumicato, il finocchio marino e maionese (panini impastati con il nero di seppia). Il ristorante Zigante e lo chef Damir Modrušan si sono aggiudicati la quarta postazione ove si è potuto gustare eccellenti guanciali di Boškarin (razza bovina autoctona dell'Istria) con il tartufo nero e cornetti con la ricotta e le perle di tartufo. La sequenza si è conclusa con San Rocco il cui chef Teo Fernetich, presidente dell'associazione JRE Hrvatska, ha proposto la sua versione di un piatto di stagione istriano tradizionale intitolato La nostra frittata di primavera (di straordinaria consistenza) e lo snack di sarde e di olio d'oliva.

Agli spuntini all'aperto sono stati abbinati tre vini: Galić Graševina 2017, JRE Malvazija Kozlović 2015 e Bibich Debit 2017. Dopo un solido assaggio di antipasti si procedeva verso la sala principale de La Grma dove ci attendeva il poligono dei pop-up ristoranti disposti nel seguente ordine: Ariston (Abbazia), Badi (Umago), Boškinac (Novalja, isola di Pago), Dubravkin put

# Centoveventi anni della Famiglia Nonino

(Zagabria) e Pergola (Salvore). Prima di arrivare ai ristoranti, ad un lato della sala, veniva offerto il cocktail con il cognac Hennessy e un soft cocktail, mentre dall'altro il re della grappa friulana, la distilleria artigianale **Nonino** a conduzione familiare, ha presentato il geniale aperitivo preparato con l'amaro aromatico Amaro Quintessentia e il Prosecco nonché una serie di grappe monovitigno boutique. Alla preparazione dei cocktail, oltre ai due eccezionali barmen, ha preso parte anche la contitolare Antonella **Nonino** che, assieme ai genitori e a due sorelle, gestisce la celebre azienda.

Per l'occasione il ristorante Ariston e il suo chef Robert Benzi, membro più recente della JRE Hrvatska, ha preparato la Parmigiana di acciughe. Si tratta di una versione di parmigiana (piatto italiano farcito di fette di melanzana, formaggio e salsa di pomodoro e cotto al forno) in cui i cannelloni venivano riempiti di melanzane, di pomodori ciliegini essiccati, di acciughe fritte e di mozzarella istriana. A tutto ciò veniva aggiunta la cupoletta di acciughe con melanzane e il formaggio di capra adagiata sopra il gel liquido di basilico, con la crema di peperoni arrostiti, la schiuma di ricotta e le olive pomodorino essiccate. Un piatto di particolare effetto con gusti armonizzati al quale si abbinava perfettamente il vino Stina Pošip Majstor 2016.

Il ristorante Badi della famiglia Badurina e lo chef Moris Damiani hanno deciso di cucinare il Brodetto di seppie con gnocchetti sferici di polenta, il tutto servito nella tempura con la pasta sfoglia farcita con il ragù di seppie, la crema di erba cipollina e il chips con il nero di seppia. Si tratta di un piatto dal tipico gusto di brodetto con un particolare accento posto sul contrasto di diverse consistenze delle componenti. Il gusto ricco è stato ben equilibrato con il vino Coronica Gran Malvazija 2016.

Il ristorante Boškinac dell'isola di Pago ha voluto riproporre un classico, ovvero la pašticada (N.d.T. - piatto tipico della Dalmazia con carne di manzo arrostito al forno e sugo di pomodoro, caratterizzato dalla pronunciata nota dolce), in questo caso di agnello. Il piatto, preparato dallo chef Matija Bergeš assistito da Boris Šuljić, era complesso e visivamente attrattivo dalle note raffinate. Un ottimo abbinamento il vino Ocu 2015 prodotto dalle proprie cantine con uvaggio locale gegić da cui si ottiene un vino semplice e leggero.

Dubravkin put e la chef Priska Thuring ha entusiasmato con la propria versione di sarma (N.d.T. – involtini di cavolo ripieni di carne macinata e riso) preparata con le foglie di verza e la carne d'anatra e servita su di una gustosa base di fagioli, lenticchie e chicchi di grano saraceno. Anche i sommelier del ristorante hanno scelto un ottimo abbinamento Bolfan Riesling 2012.

La serie di pop-up ristoranti si è conclusa con la Pergola. Lo chef Fabricio Vežnaver nell'ambito del tema della cucina povera ha deciso di servire le gustose costine di maiale nero con le patate saltate in padella e i ravanelli. Le costine sono state cotte per 24 ore a bassa temperatura. Logicamente, seppure piuttosto lontano dallo spirito della cucina povera, il piatto è stato accompagnato da un'ottima Kozlović Malvazija Santa Lucija 2016.

Infine, sulla tavola disposta lungo la grande sala, è stata servita una miriade di dolci e tutti noi che adoriamo tale tipo di delizie abbiamo dovuto dare un significativo obolo immettendo nel sangue una quantità di zuccheri che dovrebbe bastare per qualche settimana. Ne è valsa la pena poiché non era facile scegliere i dolci migliori in quella parata di sapori, di texture e di acrobazie visuali preparate dai pasticciere di Dubravkin put, Pelegrini e di Plavi podrum.

## Centoventi anni della Famiglia Nonino

Dubravkin put ha offerto una selezione di praline artigianali, un dolce di castagne, di pere, di pastinaca e di cioccolato Callebaut velvet, nonché la creazione di cioccolato Callebaut Madagascar, di dulce de leche, di fegato d'oca, di mandorle e di vaniglia. Pelegrini ha scelto la deliziosa tortina di carruba (per me uno dei tre migliori dolci), il dessert a base di Prosecco servito nel bicchiere e il petit four di caramelle di malva, con il sorbetto di mele e il caramello salato. Accanto a tali delizie ha offerto anche un infuso.

Il ristorante Plavi podrum ha preparato due dolci che personalmente ho collocato in primo piano (un'impressione del tutto soggettiva). Si trattava di Caramello (mandorle, Valrhona Itakuja, caramello e di Orašar (noci, mela al forno, Valrhona Opalys, agrumi). Ai due dessert lo chef ha aggiunto anche il Cocco loco (lamponi, cocco e litchi). La titolare del Plavi podrum ha aggiunto anche un perfetto Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva offrendo così un piacere unico.

Ascoltando la musica e sorseggiando la Grappa **Nonino** Cuveé, le grappe boutique monovitigno **Nonino** (eccellente Moscato) e i cocktail si è continuato a socializzare anche dopo aver svuotato i tavoli dei ristoranti pop-up. Ancora una volta si è dimostrato come il formato di successo ha ampiamente superato le attese e riaffermato la forza dell'unione all'interno dell'associazione JRE. Infine, è entusiasmante vedere professionisti affermati all'opera assieme a giovani talenti ancora in formazione, tutti uniti da un'unica passione. L'auspicio è che si continui su questa strada arrivando ad altri successi.