

IN CUCINA



L'idea Le coltivazioni sono idroponiche e a impatto zero

Un angolo di Giappone nelle serre della Bassa

Antonio D'Angelo, 48enne napoletano e personaggio fuori dal comune, visto che dal 2019 è Executive Corporate Chef di tutto il mondo food & beverage di Giorgio Armani, ha acquistato un campo a Castelmella dove coltiva le eccellenze giapponesi per il **Nobu** di Milano. a pagina 7 **Bertera**

Un angolo di Giappone a Castelmella Il tesoro di D'Angelo è nell'Orto di Mimì

Qui crescono le eccellenze del cuoco di Giorgio Armani

Li concetto dell'orto come dispensa è antichissimo, l'essenza stessa del cucinare. Meno prevedibile è che diventasse uno dei dogmi dell'alta cucina moderna: se per un oste viene naturale raccogliere i prodotti della terra e portarli ai cuochi, per gli chef stellati si tratta di una storia recente. Così importante da diventare argomento di marketing, oltre che di cucina vera e propria.

Alla tendenza non è sfuggito **Antonio D'Angelo**, 48enne napoletano e personaggio fuori dal comune, visto che dal 2019 è Executive Corporate Chef di tutto il mondo food & beverage di Giorgio Armani. Parliamo di un impero che conta una venti-

na di posti – molto eleganti – nel mondo: vi è entrato nel 2004, dopo varie esperienze, per cucinare sullo yacht del grande stilista e, dopo aver passato benissimo il test, accettare di essere il suo cuoco personale.

Solo nel 2009 decide di tornare alla ristorazione ed eccolo dal prestigioso **Nobu** a Milano,

dove attualmente è l'Executive Chef. Si potrebbe accontentare visto l'impegno nel locale in Via Manzoni oltre che per il colosso armaniano, ma la passione per le cose buone lo ha spinto a creare un suo posto a Formentera – Molo 47, di grande successo – e l'Orto di Mimì, in quel di Castelmella. «L'idea è nata perché volevo utilizzare

sempre più vegetali nella cucina che propongo, quella giapponese. Li acquistavo diretta-



mente nel Giappone, ma prima che arrivassero qui in Italia ci volevano settimane, quindi mi ritrovavo un prodotto stanco. Per questo motivo, sette anni fa, ho avuto la fortuna di trovare e comprare questo appezzamento di terreno e a quattro anni dall'acquisto, insieme ad Andrea, abbiamo iniziato questa avventura» spiega D'Angelo.

Andrea è l'amico Tessadrelli, desenzanese doc e tecnologo alimentare che nel 2009 ha fondato Armonia Verde Bio a Pozzolengo, un'azienda vocata al naturale. Una gran bella coppia, che ha trovato l'ambiente ideale a Castelmella. Non a caso: D'Angelo per sei anni, prima di spostarsi a Milano, ha lavorato in provincia di Brescia con un passaggio allo stellato Leon d'Oro a Pralboino e persino l'apertura di un locale in città nel 1999. «All'epoca, Brescia amava solo i posti turistici, da una decina di anni mi sembra sia cresciuto il livello medio, anche se continuo a non capire come non arrivi mai almeno una Stella Michelin. In compenso, la provincia è ricca di ottimi locali». Eccolo quindi a

Castelmella («Quando approdai a Brescia per cercare l'abitazione, venni colpito subito da questo piccolo paesino con tanti campi coltivati e tanta quiete» sottolinea) in una vera oasi dove la cultura giapponese incontra la biodiversità italiana: così si coltiva wasabi a impatto zero, grazie all'utilizzo dell'acqua riciclata dalla serra idroponica, mentre nei campi crescono bene negi e mizuma (rispettivamente il cipollotto bianco e la senape giapponese) vicino a pomodori, zucchine, finocchi, melanzane, insalate e tutti gli ortaggi stagionali, rispettando il loro ciclo vitale e l'ecosistema locale. Oltre ad arrivare nelle cucine di Nobu Milano, la produzione dell'Orto di Mimì si può acquistare fresca o sotto forma di conserve lavorate nel laboratorio Koji, sempre gestito da D'Angelo e Tessadrelli. Cose buone come il succo di mela realizzato con quattro varietà, il pomodoro sott'olio fatto con una varietà antica chiamata Roma; il pepe di Sichuan, (rarità in Italia); la già famosa giardiniera stagionale, prodotta con quello che offre l'orto al momento della lavorazione; le melanzane sott'olio.

Ma perché l'orto è dedicato a Mimì? «Se mia madre viveva per cucinare ed era bravissima,

mio padre Mimì è sempre stato fissato con la ricerca degli ingredienti: era il classico tipo che piantava in ogni stagione: pomodori, melanzane, zucchine, in qualsiasi punto, in qualsiasi vaso o terreno che avesse a disposizione» risponde sorridendo lo chef napoletano, capace di entusiasmare Re Giorgio anche con i classici tortelli alla piacentina. Non sorridete: certificati dal sito ufficiale della maison milanese, sono il piatto preferito del grande stilista (e con tanto di ricetta per il popolo, sappiatelo).

Maurizio Bertera

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La parola

L'ORTO DI MIMÌ

La coltivazione è intitolata al padre dello chef, il quale spiega: «Se mia madre viveva per cucinare ed era bravissima, mio padre Mimì è sempre stato fissato con la ricerca degli ingredienti. Lui era il classico tipo che piantava in ogni stagione».



Il raccolto e la dispensa Antonio D'Angelo a Castelmella con l'amico Andrea Tessadrelli coltiva wasabi a impatto zero in una serra idroponica

Chi è

● Antonio D'Angelo, 48enne napoletano, è un personaggio fuori dal comune, visto che dal 2019 è Executive Corporate Chef di tutto il mondo food & beverage di Giorgio Armani

● Ha lavorato anche nel Bresciano e a Castelmella ha acquistato un appezzamento dove, insieme a Andrea Tessadrelli, coltiva verdure giapponesi