Luigi Taglienti: ecco perché food pairing fa rima con alta cucina

luigi-taglienti-56b4d220

Lui è **Luigi Taglienti**, uno chef esuberante e creativo. Qualità che, assieme a passione, caparbietà e studio, l'hanno trasformato in uno dei guru dell'alta cucina italiana. Savonese, classe 1979, prima di arrivare a Milano è passato dai fornelli Delle Antiche Contrade a Cuneo a quelli della Cassinetta di Lugagnano. E dopo la guida del Trussardi alla Scala e l'esperienza a Palazzo Parigi ora è alla guida del Lume, il ristorante all'interno dello spazio polifunzionale W37 di MB America, con cui si è guadagnato la prima stella Michelin.
Noi lo abbiamo incontrato durante la tappa milanese di Atelier of Taste, il progetto creato da Grey Goose che ha coinvolto chef e bartender di tutto il mondo, li ha riuniti a Le Logis (la casa di Grey Goose) e ha fatto creare loro dei pairing food e drink divisi per aroma (salato, aspro, UMAMI (saporito), amaro e dolce). I menù sono stati poi presentati nei paesi di origine. I protagonisti italiani sono appunto **Luigi Taglienti** e il barmanager del Fours Seasons Milano **Luca Angeli**. Seguite Grey Goose per la prossima tappa.

A proposito di food pairing, secondo te in Italia rappresenta un'opportunità di business?
Io non lo vivo come un'occasione di business, quanto come un'opportunità per ampliare la proposta e rendere ancora più coinvolgente e appagante l'esperienza del cliente. E per questo credo che il food pairing sia un mondo da indagare e percorrere, soprattutto nel campo dell'alta ristorazione.

Perché dici "soprattutto nel campo dell'alta ristorazione"?
È una questione di approccio. Nei ristoranti di cucina d'autore endemicamente regna una visione internazionale. Inoltre tra i nostri clienti non mancano mai i turisti stranieri gourmet che sono più abituati a pasteggiare con i drink.

[ngg_images source="galleries" container_ids="174" sortorder="1956,1959,1960,1961,1957,1958" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder"

order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]

Ma al Lume proponi qualche abbinamento tra cibo e drink?
Non ancora, ma dopo aver collaborato per Grey Goose con il bartender **Luca Angeli** sto accarezzando l’idea di inserire all’interno del menu degustazione di 12 portate un paio abbinamenti tra piatti e drink, ovviamente calibrati in termini di grado alcolico, profumi e sapori per rendere ancora più completa e appagante l’esperienza del cliente.

A proposito, oggi come si fidelizza la clientela dei ristoranti d’alta cucina?
Regalando un’esperienza appagante a tutto tondo. Dobbiamo garantire un servizio su misura, un ambiente accogliente e curato e un attento ascolto. È importante guidare l’avventore nella scelta dei piatti e dei vini, coinvolgendolo attraverso il racconto delle loro origini. Ed è essenziale garantire non solo una ricca proposta food, ma anche una carta dei vini variegata, composta oltre che dalle etichette dei produttori più famosi e celebri, anche da vini di nicchia di piccoli produttori.

Il segreto per avere successo nella gestione di un ristorante d’alta cucina?
Non basta essere bravi chef, bisogna essere anche validi imprenditori. Inoltre a fare la differenza sono l’esperienza, la personalità, l’approccio, la capacità di caratterizzare la propria offerta e l’abilità nel coinvolgere il cliente raccontando attraverso i piatti la propria storia e quella delle materie prime.