Castello Grinzane Cavour, chef Alessandro Mecca: «Mai tradire gli ingredienti del territorio»

20240626114120alessandromecca-a4f1cc45

Dal 2014 Patrimonio dell’Unesco assieme al territorio delle Langhe, Roero e Monferrato, il **Castello Grinzane Cavour** si erge possente e massiccio, a controllo dell’ampia distesa di vigneti. Non molte le fonti sulla costruzione, per alcuni attorno al XIII secolo per altri di epoca precedente, ma tutti concordi nel decantare le ben più note vicende legate a Camillo Benso, Conte di Cavour. Se conosciuti sono i fatti risorgimentali, ancora più certa, oggi, è **l’arte culinaria che lo contraddistingue**, un’arte che vede come protagonista lo chef Alessandro Mecca.

VOGLIA DI APPRENDERE L'ARTE DELLA CUCINA

Nato e cresciuto in Piemonte - anche se le sue **origini sono per metà sarde e per metà lucane** - lo chef Mecca è la **sintesi della cucina della regione** nella quale, ovviamente, non mancano i rimandi a una cucina più allargata e moderna. La sua formazione prende forma dietro ai fuochi del ristorante di famiglia, a Torino, ma la voglia di provare e di caratterizzarsi è talmente forte da spingere Alessandro Mecca a uscire dal limes piemontese. Un successo costruito passo dopo passo sino ad avere **la Stella Michelin nel 2018**, mentre era alla guida di Spazio7.

MAI TRADIRE IL TERRITORIO

*«La mia cucina è contrassegnata da **ingredienti del territorio, quelli del mercato, dei contadini e degli allevatori**, quelli che ne hanno scritto la storia. Il piacere di renderli unici e speciali all’assaggio è un obiettivo che mi pongo ogni volta che studio una proposta da mettere nel menù»,* racconta lo chef. *«Sono arrivato in questo luogo magico, a un passo da Cuneo, una zona conosciuta in tutto il*

mondo per l’eccellenza dei suoi vini. È giusto essere rispettosi e testimoni delle loro tradizioni gastronomiche».

Fedeltà che gioca con tocchi di gastronomia nazionale e internazionale come, del resto, sa interpretare un grande chef. A testimonianza di tutto ciò, giusto per fare alcuni esempi, tra i piatti presentati e assaggiati, **il Bao di vitello tonnato**, un accostamento tra il pane cinese cotto al vapore e un classico della cucina piemontese. Tra le specialità firmate Alessandro Mecca, anche **il Pomodorino ricostruito**, una piccola delizia fatta con gel di peperoni, capperi, tonno e acciughe.

MENU' DIVERSI E L'ECCELLENZA DELLE CARNI

«Come ogni cucina che vuole lasciare il segno, i piatti che compongono il menù seguono le stagioni, il valore della loro terra e la varietà italiana. Al Castello Grinzane propongo il menù ***‘Tra le mura’****, con ricette che rispecchiano il luogo, e il menù* ***‘Punti di vista’****, un percorso composto da 5, 6, o 7 piatti selezionati direttamente da me»*. Nella ricca carrellata di portate non mancano gli **Agnolotti al Plin**, una vera e propria istituzione della tavola piemontese come non mancano le carni come, per esempio, **Il Piccione e le Costolette d’Agnello**, preparati divinamente. *«Amo molto cucinare le carni. Cerco di estrapolare tutto il loro sapore senza stravolgere le loro peculiarità intrinseche in fatto di gusto e consistenza seguendo adeguate tecniche di cottura, un omaggio a quelle apprese al DOM a San Paolo da Alex Atalà».*