Umberto Vezzoli: Farm to table a Milano? Meglio comprare dai contadini

umberto-vezzoli-chef-e2594722

Lo chef di fama internazionale **Umberto Vezzoli** oggi è chef executive del ristorante **Ecrudo**, un fine dining restaurant del *Gruppo Italy First* progettato dall'architetto **Alessandro Agrati** a Milano, in via Savona 11.

Inaugurato nel novembre 2017, il locale ora ha lanciato anche il servizio diurno con la proposta del **bistrot**, più informale e semplice. Ma sempre di alta qualità. Così se di sera, per esempio, si trovano le linguine al tartufo nero, vongole e bottarga di muggine o il rombo chiodato con carciofi, chips di polenta bianca e salsa carbonara di giorno è il tripudio della scottata di vitello, manzo, salmone od ombrina. Di cui il cliente non solo decide il livello di cottura, ma anche il topping. E nei prossimi mesi aprirà anche il **cocktail bar**.

Umberto Vezzoli come definiresti oggi il tuo stile in cucina?
Diretto, coerente, costante e contemporaneo.

[ngg_images source="galleries" container_ids="234" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Che obiettivi ti poni con Ecrudo?**
La mia sfida è proporre una cucina del benessere in movimento. Il menù di **Ecrudo** non prevede solo piatti crudi, ma tutte le proposte sono a base di materie di qualità del territorio, rispettano il prodotto e sono cucinate in modo semplice e con pochi condimenti.

L’healthy food è una tendenza degli ultimi anni…
Sì, senza dubbio. In questo senso sono stato un precursore: ho sempre avuto un approccio culinario healthy. Il che, concretamente, significa avere equilibrio e usare poco burro, farine naturali, molto olio di oliva e poi spaziare tra verdure, pesce, carni.

Quali sono gli altri macro trend nel mondo della ristorazione?
Oggi la parola d’ordine è essenzialità: dopo anni di sperimentazioni, assistiamo a un revival della cucina della tradizione che però deve essere coerente con i tempi che viviamo. Insomma, contemporanea. Inoltre, è di moda il biologico.

A proposito di biologico, Umberto Vezzoli che cosa pensi del sempre più diffuso modello ristorativo *Farm-To-Table*?
Il ristorante con l’orto può avere senso in contesti agresti, ma in città come Milano per me è una forzatura. Con l’inquinamento che abbiamo, io suggerisco di acquistare le materie prime dai contadini...