

Gusto

LUIGI TAGLIENTI

di Paolo Galliani

Lo chef ligure incanta Piacenza con la sua curiosità esplorativa e si esibisce al ristorante 'IO' all'interno di un'ex falegnameria. In cucina il 45enne guarda alle acidità, al limone e alle salse senza dimenticare i piatti della tradizione emiliana da lui attualizzati



Due sole lettere non compongono un acronimo. Ma evidentemente bastano a raccontare il retro-pensiero di Luigi Taglienti, ligure «orgoglioso di esserlo»; l'aria da «sognatore pragmatico», mente aperta ma anche principi solidi; e la solarità di chi ha vissuto tante vite professionali. E tutte importanti: dalla gavetta alla stella Michelin guadagnata alle 'Antiche Contrade' di Cuneo, dal Palm D'Or di Cannes alle due esperienze milanesi (Trussardi alla Scala e Lume). **Fino al recente sbarco** (2022) nella bella Piacenza, con l'aria di volere affidare al pronome personale 'IO' il compito di rendere speciale il ristorante dove ha scelto di «rimettersi in gioco». Peraltro in uno spazio che definire incantevole non è retorica: una cinquecentesca basilica sconsacrata e abbandonata per tanti, troppi anni e che l'emiliana Enrica De Micheli, antiquaria e ispirata 'agitatrice culturale', aveva avuto il coraggio di rilevare (aggiudicandosi un bando del Demanio) e di trasformare nella galleria d'arte 'Volumnia', cenacolo laico dove celebrare il design contemporaneo e i suoi grandi interpreti (Gio Ponti, Franco Albini, Mi-

chele De Lucchi, etc.). Arrivando poi a convincersi che nell'adiacente ex-falegnameria del vecchio monastero con affaccio su un delizioso cortile-giardino potesse trovare una meritata collocazione anche un ristorante di qualità, perché il cibo sfama l'appetito ma sa anche alimentare il gusto, l'armonia, il senso di appartenenza ad un territorio e il culto per ricette che attraversano il tempo e gli sopravvivono.

Della serie: le location contano. Eccome. Se è per quello contano anche i complici con cui condividere progetti ambiziosi e visionari. Uno su tutti: fare breccia in una città abbastanza schiva ed ermetica come Piacenza. Ed ecco spiegata la presenza di Taglienti, 45enne convertito in tenerissima età alla passione per i fornelli («Mia nonna era una forchetta incredibile: spignattava per ore»), classicista intransigente ma anche chef capace di valorizzare ricette e preparazioni della tradizione, dandole una verve inattesa e contemporanea.

Come? Affidandosi ai jolly di sempre: il limone, le acidità, il vegetale, le salse. E alla curiosità esplorativa per un territorio dove Luigi sembra avere trovato modo di applicare il principio-base che gli è sempre stato caro: «Nutrirsi di cose che fanno stare bene». E allora, via con gli assaggi di alcune icone locali e rintracciabili nel menù 'Riscoperta', come la cruda di cavallo, il filetto di vitello con asparagi verdi alla vaniglia e la monumentale torta di Vigolo al cioccolato.

Senza dimenticare i famosi 'tortellini con la coda' allineati a ranghi serrati e tanto identitari per questa porzione di Emilia considerata da retroguardia solo perché troppo a ridosso della Lombardia ma che poi tutti considerano una meraviglia in quanto a fascino e sapienza gastronomica. E comunque dando il giusto valore anche ad altre signature di più larghe vedute, come la Blanquette con rapa bianca, maracuja e quaglia dal chiaro rimando francese, altro emblema di questo locale dal lusso non ingessato, dove la cucina esalta la tradizione togliendola dall'immobilismo in cui spesso



viene relegata e dove è evidente l'imprinting di Taglienti, savonese poco portato alle scorciatoie e ai cedimenti modaiole, convinto che semmai sia l'intelligenza a dover finire nel piatto.

Del resto te lo aspetti in un ristorante soft-gourmet che flirta con i buoni pensieri. Qui e là, si notano alcuni elementi distintivi che la De Micheli ha saputo e voluto collocare per marcare la sua visione di bellezza: l'iconica Sedia 'Leggera' di Gio Ponti per Cassina, una libreria Stildomus, pareti ricoperte di opere d'arte e la grande 'Moon' di Davide Groppi che dà il benvenuto. Presenze metaforiche. 'IO' non voleva essere un ristorante qualsiasi. Non lo è.

BUONI PENSIERI

Sopra chef Luigi Taglienti nel suo bel locale piacentino. In basso gli eleganti interni ricavati all'interno di una ex falegnameria del vecchio monastero.



CONTEMPORANEITÀ
Il filetto di vitello con asparagi alla vaniglia e tonno rosso del ristorante 'IO' di Piacenza

