



Mister Chef

Cornelissens sposa Mantova alla Francia

ROCCO MOLITERNI

«**M**i sono divertito a utilizzare i prodotti del Mantovano, usando le mie tecniche di cottura. E credo di aver valorizzato la ricchezza di questo territorio»: così Raymond Cornelissens ha commentato il menu curato per «Il giardino dei sapori». Questa kermesse, nell'ambito del cartellone «Eat Mantua», ha visto a Palazzo Tè tre giovani chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe cimentarsi con le ricchezze di una regione d'Italia particolarmente fortunata dal punto di vista enogastronomico. L'intenzione era ricostruire l'atmosfera conviviale che attirò alla corte dei Gonzaga pensatori, artisti e reali da tutta Europa. Così la cucina dell'epoca vide influenze spagnole, austriache e francesi. E di queste ultime è stato interprete Cornelissens: nato in Olanda, si è formato in Lussemburgo, dal 2006 si è stabilito in Costa Azzurra dove ha aperto Le Vauban nel centro storico di Antibes. «Mantova - ha spiegato Cornelissens - è una città d'acqua, così nel mio menu ho inserito un'aspic di trota e uno storione in "camicia", accompagnato da un pesto di legumi e basilico». Lo storione era un pesce di moda nei banchetti rinascimentali, mentre curiosamente il caviale, ossia le uova dello stesso pesce, erano ritenute uno scarto per la servitù. Lo storione di Cornelissens era cotto alla perfezione, ma ad intrigare è stato anche il «pesto», o meglio la fresca zuppetta di ortaggi con cui l'ha sposato. Notevole inoltre il petto di piccione con la purea di zucca, che ha contribuito anch'esso a far rivivere ai commensali l'atmosfera di un banchetto cinquecentesco.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

