

– IL LOCALE DEL MESE –

IL CARATTERE  
DELLA  
SEMPLICITÀ

# RIVIERA

Ristorante  
a Venezia.

di *Caterina Vianello*

Lo sguardo, raggiunto dai raggi del sole, si allarga per prendersi tutta l'isola della Giudecca fino all'eleganza imponente del Molino Stucky. Il sorriso sale piano, il passo si fa più lento, le Zattere chiamano un'andatura in cui la fretta è bandita e rimane solo il piacere di godere del momento.

“ **Volevo fare qualcosa per Venezia e così ho aperto il ristorante.** ”

Parlare con GP Cremonini, titolare del ristorante Riviera, significa incontrare una visione culturale e gastronomica talmente semplice, onesta e pulita, da essere quasi rivoluzionaria in un luogo come la città lagunare.

Un passato da musicista, dopo anni all'estero ecco il ritorno nella città natale.

Otto anni fa l'apertura del ristorante, tra altrui perplessità e previsioni non troppo incoraggianti.





Lo chef Samuele Silvestri, e in alto,  
una visuale della sala  
Ph. *archivio del Ristorante*

Il tempo e una scelta gestionale determinata e condotta con rigore, sono la migliore rivincita. Al Riviera è difficile capitare per caso: la dicitura “Ristorante per onnivori” (non tanto un avvertimento per i vegetariani quanto piuttosto la volontà di essere onesti e trasparenti con i clienti), un percorso complesso per prenotare e la scelta di costruire una cucina che rifiuta di piegarsi a logiche, gusti e dimensioni turistiche, ne fanno un luogo in cui si arriva in modo consapevole.

I numeri non mentono e sono una sintesi efficace: 16 tavoli, 16 persone impiegate tra sala e cucina, 237 fornitori. Fuori dall’asetticità dei numeri e di fronte a un menù che anticipa piatti in cui profumi e gusti sono potenti e diretti, tutto ciò implica una cucina rispettosa sia nei confronti dei clienti, verso cui la parola ospitalità ritrova finalmente un significato degno, sia nei confronti di chi ha fatto della ristorazione (sia in cucina che in sala) il suo lavoro, sia, infine, verso chi produce le materie prime, che si trasformeranno in ingredienti preziosi. Uno dei concetti più cari a Cremonini è quello della relazione tra persone: capace di creare reti, di rendere condivisibile ciò che è buono e che ha valore, di moltiplicare la qualità, la relazione è anche un carattere indiscusso della storia di Venezia, centro secolare di traffici e scambi. Suona quindi come un omaggio al passato e una dichiarazione di intenti il menù del Riviera, una carta che si muove tra terra e mare seguendo i confini geografici dei domini della Serenissima, nel periodo di massima espansione: dal lago di Garda all’odierna Croazia, la scelta è quella di proporre piatti legati al territorio al quale si appartiene, facendo memoria delle proprie radici.

Nel pieno rispetto della stagionalità, ecco tre proposte a degustazione (“Sott’acqua”, di pesce, “Terra emersa” di carne e “Di qua e di là”, una combinazione tra i due) oltre alla classica selezione alla carta. Se i piatti parlano da soli (su tutti: la zuppa di pesce con un fumetto in sifone, l’involto di branzino e mazzancolla con finferlo e bisque, ed infine gli gnocchi di stracchino ripieni di guancia di vitello) è pur vero che sono il risultato finale di un percorso lungo e complesso che parte da uno studio approfondito delle materie prime, a fianco delle quali si muove la tecnica, mai utilizzata per sovrastare gli ingredienti ma solo per valorizzarli. E mentre si hanno ancora nelle orecchie le parole di Cremonini (“lavoriamo sul prodotto e usiamo la tecnica quando serve”), ecco che arriva la visione di Samuele Silvestri, lo chef, a completare armonicamente il quadro: “la più semplice delle maniere è la più corretta”. Una coraggiosa lezione di cosa significa fare cucina oggi, ancor più significativa perché espressa da un giovane talentuoso dalla maturità davvero rara. Non si assaggia solo un piatto, ma l’idea, lo studio che precede la realizzazione, l’assenza di fronzoli e la capacità di dire tutto con estrema misura.



Una visuale della sala  
Ph. archivio del Ristorante

## SAOR DI SGOMBRO E CAROTE

Per 4 persone:

**Ingredienti:** 2 sgombri sui 600 g l'uno, 2 carote gialle, 2 carote arancione, 2 carote viola, 1 limone, 2 cipolle bianche, 20 ml di aceto bianco, 12 foglie di carota, 150 g di olio extravergine di oliva, 12 g di cardamomo in semi.

Per l'olio: in un sacchetto per vuoto metti l'olio EVO e il cardamomo frantumato, chiudi e fa cuocere a 86°C per 1 ora, poi filtra e lascia raffreddare.

**Lo sgombro:** lava, eviscera e sfiletta lo sgombro, spolverizzalo di sale di Cervia, un pizzico di zucchero muscovado, pepe macinato e lascia riposare 15 minuti, quindi sciacqualo. In un sacchetto per vuoto metti i filetti e l'olio al cardamomo e fa cuocere per 8 minuti a 68°C.

**La cipolla:** lava e sbuccia le cipolle, tagliale a julienne e con un filo d'olio falle soffriggere in padella, aggiusta di sale, sfuma con l'aceto bianco e copri fino a completa cottura.

**Le carote:** lava e pela le carote, in 3 diverse bacinelle grattugia finemente le carote gialle, sgrossa le carote arancioni e affetta finemente le carote viola. Condisci separatamente con sale, olio, pepe e succo di limone.

**Impiattamento:** disponi al centro di un piatto la carota gialla, un piccolo strato di cipolla, le carote arancioni, un altro strato di cipolla, il filetto di sgombro, guarnisci lateralmente con le fettine di carota viola e finisci con delle foglioline di carota.

## Sgombro

IN SAOR

Ph. S. Caffari

