

6 Settembre 2017

## **Gazzaniga, la “Follia” di Daniele che vuole portare in tavola anche le meduse**

Nel nome del locale la sfida di un giovane chef che ha scelto di osare mettendosi in proprio e nella ricerca di prodotti e piatti. «Tra i cibi più strani che assaggiato lavorando in Cina e che più mi sono piaciuti c'è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla... »



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/gazzaniga-la-follia-di-daniele-che-vuole-portare-in-tavola-anche-le-meduse/>



Daniele Cortesi

La Follia di Daniele Cortesi è quella “sana”, la capacità di mettersi in gioco anche quando il senso comune spingerebbe ad andare sul sicuro. È così che tre anni e mezzo fa, all’età di 25 anni, ha aperto il suo ristorante scegliendo di fissare nell’insegna quell’atto di coraggio e volontà che condivide con la fidanzata Valeria Tiraboschi, appena 21enne all’epoca dei fatti.

Il locale si trova a Gazzaniga, in via Dante 9, nel centro storico. Trenta posti che permettono ai due di gestire praticamente da soli cucina (lui) e sala (lei).

Il giovane chef è stato una lieta sorpresa nel corso della [dimostrazione organizzata dai Macellai Ascom](#) alla recente Fiera di Sant’Alessandro, un’iniziativa che ha voluto mostrare la professionalità degli operatori e offrire ai visitatori le [dritte giuste per scegliere e cucinare un buon piatto di carne](#). Cortesi ha spaziato dalle preparazioni classiche ai tocchi creativi, come i chicchi di melograno sul carpaccio o lo stufato arricchito con cacao e cioccolato fondente.

È questo anche lo stile della sua cucina, che non disdegna prodotti e abbinamenti insoliti e ricercati, frutto dell’esperienza internazionale. Diplomato alla scuola alberghiera di Nembro, Cortesi, infatti, non si è lasciato sfuggire l’occasione di vedere come vanno le cose dall’altro capo del mondo e dopo il cursus di rito Sardegna-Val Gardena-Inghilterra è volato al The Venetian di Macao, gemello dell’omonimo hotel casinò di Las Vegas che ricrea palazzi e canali di Venezia: un colosso da 3.000 suite e 18mila dipendenti, settimo tra gli edifici più grandi al mondo, primo degli alberghi.

«In Cina ci sono rimasto sei mesi – ricorda – poi una serie di circostanze mi ha fatto decidere di rientrare. Del resto, avevo già ben chiara l’idea di aprire un locale mio e di chiamarlo proprio La Follia, che dice della mia voglia di provarci. È vero, i tempi non sono dei migliori e siamo giovani, ma finché non ci si butta non si può sapere come andrà. Noi l’abbiamo fatto, scegliendo una dimensione che possiamo gestire. Non è semplice, ovviamente, ma le soddisfazioni pian piano arrivano».



«Un pizzico di “follia” sta anche nel menù – evidenza -. Lavorare in

estremo Oriente e in un ambiente internazionale mi ha fatto conoscere tanti prodotti e sapori e la nostra proposta vuole appunto offrire qualcosa di diverso. Secondo me chi esce a cena deve trovare piatti che non mangia a casa. È difficile farlo capire in un contesto come il nostro, in cui si dà più valore all’abbuffata, ma ci proviamo».

La lista è essenziale: quattro proposte (due di terra e due di mare) di ciascuna portata – antipasto, primo, secondo – più i dessert. Il menù degustazione permette di assaggiare tutti i piatti (di pesce o di carne) al costo di 55 euro, acqua e vino compresi. Tra le ricette che meglio descrivono la sua cucina, Daniele Cortesi cita la tartare di cobia (uno squalotto che nel piatto ricorda merluzzo e ricciola indicato come il pesce del futuro per la sostenibilità dell’allevamento) con yogurt di ravanelli e brunoise di zucchine, gli gnocchi di patate e maggiorana con crudo di gambero rosso, piselli e zenzero, il filetto di storione in crosta di pane e basilico, cous cuos in caponata di verdure dell’orto.



Cappuccino e brioche? In realtà è una zuppa di patate e funghi con spuma al parmigiano con croissant salato

Vero e proprio simbolo del locale è diventato il cappuccino, una zuppa di patate e funghi con spuma al parmigiano, servita in tazza come al bar, accompagnata da un croissant salato. L’attenzione è anche alle nuove tecniche, con cotture sottovuoto, marinature e affumicature. Il menù cambia con le stagioni e non mancano le serate a tema (la prossima è sui porcini, il 15 e 16 settembre, ma ci sono anche quella sul pesce crudo, sui tartufi, la serata bergamasca e quella sarda).

E chissà che la follia dello chef non vada oltre. «In futuro mi piacerebbe osare un po’ di più – confessa -. Tra i cibi più strani che ho assaggiato in Cina e che più mi sono piaciuti c’è la medusa. Devo solo capire come fare ad averla... ».