la Rassegna.it
Fondata nel 1906

3 Ottobre 2025

Stanley Tucci e la Planet Salad Da Vittorio, un gusto dell’altro pianeta

Stanley Tucci elogia il ristorante Da Vittorio di Brusaporto. L’attore e regista italoamericano dalla fama mondiale è da giorni a Milano per prendere parte al set del film «Il Diavolo veste Prada 2». Ma non solo: è stato avvistato in giro per la Lombardia anche per girare la seconda stagione della docu-serie «Tucci in Italy», prodotta da National Geographic. «Sono già stato – afferma l’attore in un video pubblicato sui social che mostra la location in cui sorge Da Vittorio – in questo ristorante, è uno dei migliori in Italia, probabilmente uno dei migliori al mondo». All’interno della casa madre è impiantato un sistema di coltivazione indoor che viene mostrato al divo. Si tratta della prima serra verticale incentrata sulla cucina raffinata. «Serre verticali come questa – commenta Tucci – possono rappresentare il futuro dell’agricoltura, in particolare in una regione dove terra e sole sono preziosi». Lo chef Enrico Cerea mostra la planet salad, che comprende «tutte le erbe che tutti i giorni prendiamo dalla serra». L’attore è entusiasta: «Mai nella mia vita ho assaggiato tale complessità di gusto in una piccola insalata», per poi affermare che «lo spirito dell’innovazione lombarda si concretizza in questi straordinari piatti». «Tucci in Italy» è una docuserie dedicata alla scoperta del Bel Paese attraverso il cibo: dagli arrosticini gustati in mezzo alle montagne abruzzesi, al torcinello di agnello assaggiato lungo la Costa dei Trabocchi, fino al panino con la porchetta della migliore porchetteria di Ariccia e alla sbroscia, la tradizionale minestra di pesce di lago preparata sulla sponda meridionale del lago di Bolsena. Disponibile su Disney+, il format è la continuazione di «Searching for Italy», una serie in due stagioni in cui, a partire dal 2021, Tucci ha indagato il nostro Paese, regione per regione, raccontando le tradizioni e la storia di ognuna di esse partendo dalla gastronomia. Al tempo era partito dalla pizza di Napoli e dai pomodorini di San Marzano, per poi seguire con i rigatoni all’amatriciana e la carbonara di Roma, fino ad arrivare al pesce fresco delle Cinque Terre. Ora la scoperta dei sapori lombardi.

L’attore, che il pubblico ha apprezzato nei panni del cardinale Bellini nel film «Conclave», ha un forte legame con l’Italia. Il nonno, Stanislao, era originario di Marzi (Cosenza), mentre la nonna, Teresa Pisani, proveniva da Serra San Bruno (Vibo Valentia). Queste origini, alimentate anche dal lato materno (la mamma è nata a Cittanova, Reggio Calabria), l’hanno portato, quando era ancora un bambino, a vivere per un anno a Firenze. E a intraprendere questo nuovo viaggio culinario.

**Credit photo immagine cover: Da Vittorio, Planetfarm*