



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



# Le stagioni del Mirazur

TESTO di EUGENIO SIGNORINI  
FOTO di SOFIE DELAUW



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

*La scelta coraggiosa e contemporanea di Mauro Colagreco di indagare la natura e le sue connessioni con l'universo, oltre a stimolare un nuovo modo di fare cucina e di costruire i propri percorsi degustazione, ha dato vita alla collaborazione con Alessandro Di Tizio. Un etnobotanico che, da bravo esploratore, con passo misurato e deciso sta introducendo interessanti novità nel processo creativo di questo tempio della ristorazione internazionale*

**È** il 15 marzo 2022. Finalmente piove. Niente di torrenziale, una leggera scrosciata primaverile. È poco, ma è già qualcosa dopo un inverno troppo asciutto e mite anche per una località come Mentone – in Francia, ma a pochi chilometri dal confine di Ventimiglia – che del suo clima sempre temperato ha fatto quasi un elemento di attrazione turistica. Alessandro Di Tizio di questa pioggia è felice. Fa bene alla terra e per lui la terra è tutto. Gli interessano le sponde dei sentieri. Di tutti i sentieri, ma oggi in modo particolare quelli che dal centro di Gorbio – una piccola località dell'entroterra a pochi chilometri da Mentone – conducono verso i boschi e i prati circostanti, ricchissimi di erbe, piante e fiori che ogni giorno raccoglie per la cucina del ristorante Mirazur. Il periodo dell'anno è florido: rimangono ancora le violette di fine stagione, profumate e dolci, e poi invece, il radicchio, pungente e amaro, e lo smirnio, un sedano selvatico qui molto diffuso e il cui fiore viene conservato e utilizzato sottaceto. Alessandro conosce a menadito questi luoghi anche se ci vive da poco. Il suo lavoro gli impone di non fermarsi mai e di cercarne sempre di nuovi. Uno degli ultimi scoperti – e di quelli che gli sta dando più soddisfazione, per ricchezza, varietà e rigogliosità – è il campo di un pescatore-artista locale, Cyril Lorenzi, che qui alleva le galline e passa le sue giornate a rimettere in piedi i muretti a secco che il tempo e l'abbandono hanno distrutto.

Alessandro è abruzzese, di Pescara. Fa parte della squadra di Mauro Colagreco – chef e patron del Mirazur – da poco più di un anno. Non ama che lo si chiami forager, preferisce la qualifica di etnobotanico. Il suo lavoro, infatti, si divide tra i campi e i bar di paese, tra i boschi e le bocciofile. Non si limita alla ricerca e alla raccolta delle erbe spontanee. Quella è solo la parte iniziale del suo impegno che ha poi bisogno che foglie, radici, fiori e frutti vengano mostrati agli anziani del posto, “i custodi della nostra cultura popolare” come ama dire, e che loro gli raccontino in quale modo erano soliti mangiarli, con quali condimenti, in quali occasioni. “Prendi il tarassaco, per esempio – racconta Alessandro mentre passeggiamo – qui non si trova più, bisogna andare fino a Sospello (a 45 minuti di auto nell'entroterra di Mentone) per incontrarlo. Con gli allevamenti di vacche da latte, Sospello era la capitale di questi monti e oggi è uno dei principali luoghi di raccolta del Mirazur. Lì di tarassaco ce n'è in abbondanza; le foglie crude con il loro gusto amaro caratterizzano la dieta mediterranea e, parlando con un po' di donne del luogo, ho scoperto che si consumavano con un intenso pesto di aglio, acciughe, aceto e olio extravergine. Mi piacerebbe portare un giorno questo abbinamento dentro la cucina del ristorante e affidarlo alle mani dei cuochi del Mirazur”.

In apertura, da sinistra: Miyamoto, Donato, Alessandro, Francesca, Issa, Jean Christophe, Gabriel e Marius

Sopra, da sinistra: Alessandro Di Tizio nei giardini del Mirazur; Alessandro Di Tizio e Cyril Lorenzi

Sotto, da sinistra: Mauro Colagreco e Luca Mattioli; La brigata di cucina al lavoro

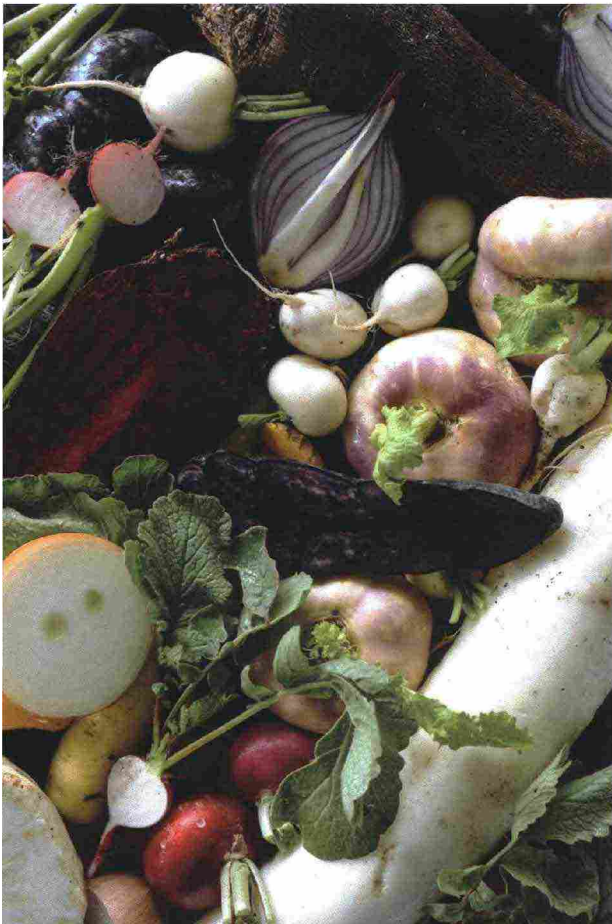
Sì, perché Alessandro oltre a raccogliere e ricercare deve scoprire gusti nuovi, o per meglio dire, ritrovare quelli dimenticati. A lui poi spetta il compito di suggerire nuove varietà da utilizzare in cucina e magari da coltivare nei *jardins du Mirazur*, i meravigliosi orti che da anni rappresentano la base della cucina di Colagreco. “Il Mirazur ne ha diversi – racconta – c’è quello di *Castillon* dove si coltivano gli ulivi e dove crescono la gran parte dei vegetali e delle verdure impiegate al ristorante. Questo è anche il terreno dove da poco abbiamo piantato quasi duecento alberi da frutta di varietà antiche che ho selezionato, trovate in due vivai locali dopo una ricerca sul territorio. Per sceglierle mi sono interrogato su quali fossero quelle che gli anziani ricordavano e che avevano un valore culturale identitario per la gastronomia di questo posto. Quegli alberi li abbiamo messi a dimora in parte lì e in parte nell’altro giardino, il *Rosmarino*, che ha sede proprio davanti a casa di Mauro. Poi ci sono il giardino delle aromatiche che circonda il ristorante e quello che noi chiamiamo il *giardino di Karim*, il nome del proprietario, dove ci sono gli agrumi e una piccola parte di piante, di verdure e di orto. Infine, c’è il *jardin de la Mairie* che ci ha dato in concessione il comune e dove abbiamo altri alberi da frutto, dei fichi e recentemente abbiamo piantato anche dei corbezzoli”.

Un universo di terreni, luoghi, terrazze affacciate sul mare e prati nascosti dell’entroterra senza i quali sarebbe impossibile cogliere il percorso intrapreso da Colagreco negli ultimi anni. Sono questi giardini, camminati e osservati a lungo durante i mesi di chiusura pandemica, ad aver ispirato lo chef nella creazione dei nuovi menu del Mirazur. Quattro diversi percorsi dedicati ai fiori, alle foglie, alle radici e ai frutti che si alternano a seconda della fase lunare, così come indicato nel calendario biodinamico messo a punto negli anni Sessanta da Maria Thun, la contadina tedesca che ha teorizzato che esistano giorni in cui è bene coltivare piante dalle quali si vogliono ottenere foglie rigogliose e vivaci, altri nei quali sono i fiori a trarne giovamento, altri ancora, che invece favoriranno la crescita delle radici o dei frutti. Tutto questo per via di forze che si generano tra la Terra, la Luna e gli altri astri celesti. Gli stessi principi sono seguiti con scrupolo anche per la gestione quotidiana degli orti del ristorante. Accanto a questo approccio ideale e, per così dire, spirituale si affiancano scelte forti e rivoluzionarie per un locale di questo tipo: come rinunciare completamente alla plastica sostituendola con materiali biodegradabili e contenitori riutilizzabili.

*Quattro diversi percorsi dedicati ai fiori, alle foglie, alle radici e ai frutti che si alternano a seconda della fase lunare, così come indicato nel calendario biodinamico*



Dall'alto, in senso orario: Universo foglie; Universo frutta; Universo radici



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



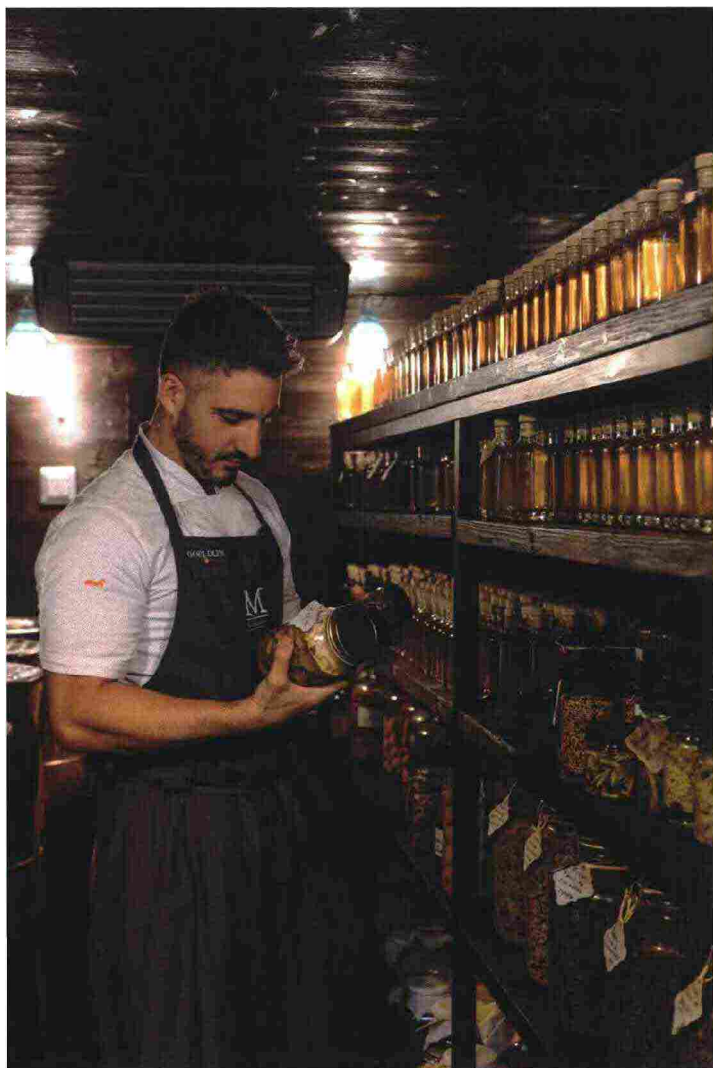
Universo fiori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rispetto e osservazione sono due parole decisive per il nuovo Mirazur. Due termini che guidano anche Alessandro quando accompagna i cuochi nella raccolta delle erbe spontanee: “Capita spesso che i membri della brigata di cucina vengano con me a raccogliere, perché questa era un’attività che qui al Mirazur si faceva già prima che arrivassi. Ho provato a introdurre nuovi elementi. Per esempio, invito spesso a osservare ogni angolo per scoprire se possano esistere piante che ci sembrano inutili ma che invece potrebbero fare al caso nostro e poi cerco di far comprendere meglio quali parti staccare e come compiere questo gesto tutelando così l’ambiente e la vita futura della pianta”.

Questo approccio è anch’esso figlio di un’osservazione, quella che Alessandro ha dedicato alle decine di anziane e di anziani che ha intervistato in questi anni. Sono loro ad averlo accompagnato e sono loro ad aver indirizzato la sua vita. Una in particolare, Dorina Giorgetta, una signora di Montemitro, un piccolo paese al confine tra l’Abruzzo e il Molise è stata decisiva. Alessandro l’ha incontrata mentre era lì a condurre le interviste per la sua tesi di laurea dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG). Montemitro è un villaggio interessante perché custodisce tradizioni di origine balcanica giunte in passato con una comunità trasferitasi probabilmente dall’allora Dalmazia. La signora Giorgetta era parte della comunità e “quando la incontrai la prima volta – ricorda Alessandro – mi colpì il soffitto della sua casa completamente ricoperto di origano, una pianta centrale per la cultura dei Balcani, utilizzata per preparare una sorta di tè che viene donato come gesto di benvenuto agli ospiti. E poi ricordo che Dorina preparò un infuso per il professor Andrea Pieroni (docente ordinario di Botanica Ambientale e Applicata all’UNISG) che era con me e che in quei giorni aveva un po’ di tosse. Mise in acqua calda fichi e mele secche, mandorle e miele, aspettò pochi minuti e poi offrì quella bevanda solo ed esclusivamente ad Andrea. Quando le chiesi se potessi assaggiarla mi ammonì dicendo che no, non era possibile, perché si trattava di una medicina. Dorina è morta mentre stavo completando la tesi. La figlia mi ha chiamato e mi ha detto ‘mamma ci teneva che tu lo sapessi che non c’era più, per lei eri come un figlio, perché le hai fatto le domande che noi non le abbiamo mai fatto’. Ecco... io lì ho capito che quelle domande erano fondamentali e che avrei voluto continuare a farle per sempre perché quando queste persone se ne andranno porteranno via con loro i saperi, i ricordi, la loro cultura, che in fondo è la nostra, è l’identità dei nostri paesi”.

Continua a piovere. Poco, ma in modo fastidioso. E se ad Alessandro questa pioggerella marzolina fa piacere, altrettanto non si può dire per gli operai intenti nella ristrutturazione del Mirazur. Loro di questa acqua e di questa umidità che rallenta tutto e rende ogni gesto più complicato ne avrebbero fatto volentieri a meno. Stanno lavorando incessantemente dall’inizio dell’inverno. L’obiettivo della ristrutturazione è rendere quel contatto con la natura raccontato dal percorso degustazione immediatamente percepibile sia dai tavoli della sala sia dalla cucina.



Milton Fragozo nella "cantina" dei fermentati del Mirazur



Le conserve di erbe e fiori



*La Puerta: la sala con cucina destinata alla ricerca*



*Pane a lievitazione naturale con farina di grani antichi pétanielle noire con burro alla lavanda e Pane di Nonna Amelia*



*Ragout di mare con fiori di nasturzio e gamberi*

A vederlo così, da fuori, il ristorante sembra fermo, ma – nel cuore della struttura – la cucina destinata alla ricerca e allo sviluppo non potrebbe essere più frenetica. Vengono incessantemente cucinati, assaggiati, impiattati, fotografati, studiati, cambiati i piatti che concorreranno alla composizione dei quattro menu. Luca Mattioli, da diversi anni l'executive chef del Mirazur, si muove veloce tra le varie postazioni a controllare una volta ancora che la sequenza di verdure, pesci e carni che lo chef assaggerà qualche giorno più tardi funzioni in ogni suo passaggio. Donato Russo e il neoarrivato Jean-Christophe Bourguignon, entrambi chef de cuisine, mettono a punto i piatti, verificano la riuscita delle conserve di erbe e di fiori, provano cotture differenti per differenti parti di uno splendido dentice e suggeriscono alla squadra nuove tecniche che consentano di rendere la naturalità che il ristorante vuole raccontare il più evidente possibile, eliminando addensanti, gelatine o altri ingredienti superflui. Si provano, ad esempio, salse a base di agrumi preparate frullando l'albedo, la parte bianca della scorza, con il succo: un processo che permette di ottenere creme lisce e luminose senza cotture o preparazioni aggiuntive.

Il 4 maggio non piove più. Il Mirazur ha riaperto da quasi un mese. La nuova cucina dà il benvenuto agli ospiti: ampia, luminosa, affacciata sul golfo e sui giardini. Si vorrebbe stare tutta la sera a guardare questo meccanismo infallibile e magico che è il lavoro delle brigate, ma è tempo di salire al piano superiore dove la nuova sala, anch'essa contornata da finestre panoramiche, ci attende. Siamo capitati nella settimana dedicata all'universo dei fiori. Mentre mi siedo e arriva la prima portata, un Carpaccio a forma di rosa composto da petali di manzo e di barbabietola conditi con polvere di ibisco, ripenso a una frase di Alessandro mentre eravamo a Corbio. Mostrandoci una delle tante erbe viste quel giorno ci disse che è solo attraverso il fiore che possiamo cogliere con sicurezza se la varietà che abbiamo incontrato è velenosa o no. Che è il fiore a stabilire, quindi, se ci troviamo al di qua o al di là del confine tra l'edibile e il non edibile. E così il fiore al quale oggi diamo un valore solo per via della sua bellezza per secoli ha comunicato agli uomini molto di più. Un po' come questa serie di piatti che dietro al loro aspetto – che dei fiori celebra la bellezza – nasconde e comunica un nuovo percorso, una nuova consapevolezza e il futuro di questo mondo.

Dopo la rosa di manzo e barbabietola arriva a tavola la Trippa di merluzzo con piselli e fiori di sambuco, quest'ultimi sia in versione fresca – dalle fragranze mielose – sia in quella dolcemente pungente della conserva sottaceto. Lo Scampo in tre servizi che segue – grigliato e accompagnato da un'evanescente salsa bernese, cotto e crudo con mela verde e fiore di osmanto che ritroviamo anche nell'emulsione che condisce la testa del terzo assaggio – affronta le consistenze e le intensità del crostaceo giocando ora sulla profondità, ora sulla golosità, ora sulla delicatezza. Il Ragout di mare con salsa di nasturzio è un piatto divertente e pieno di dissonanze e contrasti: la dolcezza dei gamberi contrastata dall'acidità della salsa tiepida, la morbidezza delle carni e la croccantezza delle verdure. Il percorso è interrotto e inframezzato dal pane servito con un burro alla lavanda, intenso e grasso, zuccherino senza essere dolce.

continua a pag. 46

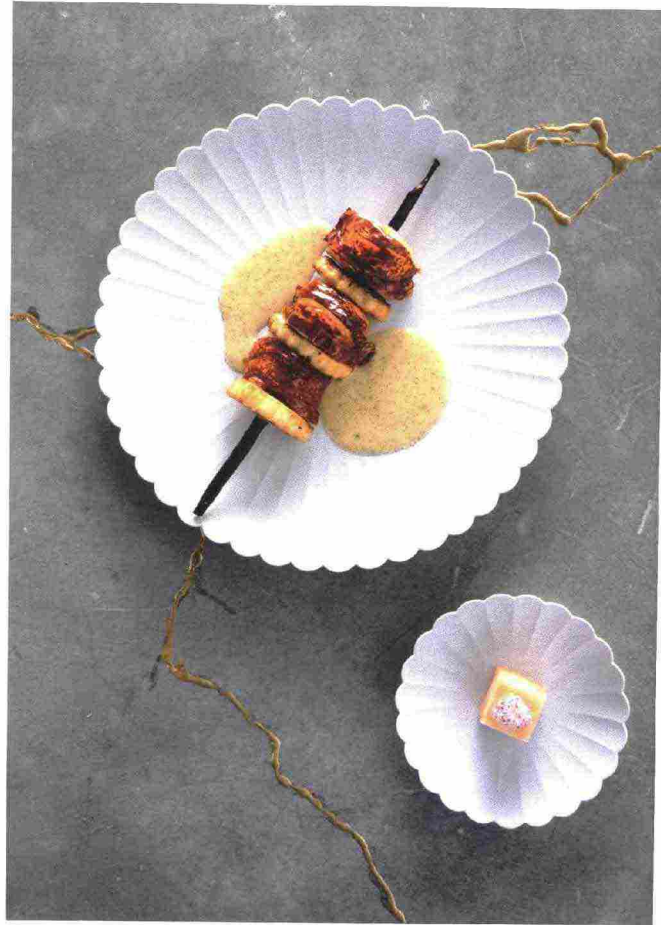
41



*Il carciofo: Torta di carciofi tagliata al tavolo e servita con salsa a limoni di Mentone e un fondo al tartufo nero fermentato; Insalata di carciofo fresco e Parmigiano Reggiano; Ravioli ripieni di carciofi in consommé di carciofi; Carciofo e foie gras*

*Nella pagina a fianco, in alto da sinistra: Carpaccio di manzo e barbabietola, vinaigrette di fiori di ibisco; Spiedino di astice e sedano rapa alla vaniglia alla brace di erbe con cubo di astice, uova di astice e fiori di timo; Scampo in tre servizi: grigliato e accompagnato da salsa bernese, cotto e crudo con mela verde e fiore di osmanto, testa di scampo ed emulsione di scampo e fiori di osmanto*

**Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.**





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Luca, Alessandro e Mauro

Nella pagina a fianco: *Trippa di merluzzo, piselli, sambuco sottaceto e sambuco fresco*

093077

In questo viaggio dalle tonalità pastello lo Spiedino di astice e sedano rapa infilzati su uno stecco di vaniglia, che compone anche la salsa, potrebbe apparire fuori palette e, invece, è ricco, dai ricordi polinesiani, di una misura raramente provata altrove. Il vero piatto forte e inatteso è però la meravigliosa Torta di carciofi tagliata al tavolo e servita con una salsa al limone e un fondo al tartufo nero: una sfoglia sottile e friabile riempita da una spirale infinita di fette di carciofi, morbide e croccanti allo stesso tempo, dolci e leggermente amarognole.

È quindi il momento dei dolci e qui, di nuovo, lo stupore. In un menu dedicato ai fiori – laddove sarebbe più comodo lanciarsi in futili e facili *trompe-l'oeil* – dalla cucina arrivano, invece, due piatti a base di gelato, minimi nella costruzione e nella presentazione che non guardano all'apparenza ma ai gusti e alle loro millimetriche sovrapposizioni. E se il primo è dedicato al finocchio, le cui note balsamiche e fresche e le consistenze croccanti sono contrastate e allungate da una morbida crema alla vaniglia, il secondo punta invece sulle intensità sottili della lavanda utili a spezzare la morbida acidità del formaggio di capra.

Il nuovo Mirazur è tutto questo. Un sistema di singoli elementi che, proprio come le forze al quale il nuovo menu si ispira, concorrono a creare un'esperienza ricca di gusti, idee e riflessioni. Un ristorante che grazie alla visionarietà di Mauro Colagreco ha deciso di investire su qualcuno che studi a fondo il territorio, non solo a parole ma camminando metro per metro e indagando ogni angolo. Una cucina che ha fatto del rapporto con la terra e con i suoi frutti la propria colonna portante. Un tempio della tavola contemporanea francese che pur aspirando alla perfezione non rinuncia all'istinto e all'improvvisazione per introdurre elementi di sorpresa e intuizioni che diventano nel piatto passaggi indimenticabili.



### Mirazur

30, avenue Aristide Briand  
06500 Mentone – Francia  
Tel: +33 (0)4 92 41 86 86  
[www.mirazur.fr](http://www.mirazur.fr)