
Il vintage contemporaneo di Diego Pani al Marco Polo di Ventimiglia

Uno degli allievi prediletti di Alain Ducasse è pronto per una grande avventura gastronomica, ai confini dell'impero, tra Italia e Francia.

reportergourmet.com • 22 settembre, 2018

Il vintage contemporaneo di Diego Pani al Marco Polo di Ventimiglia

Uno degli allievi prediletti di Alain Ducasse è pronto per una grande avventura gastronomica, ai confini dell'impero, tra Italia e Francia.

22 settembre, 2018

La scena del burro, messa in atto lungo mare, anzi, direttamente in spiaggia da un giovane chef che ha talmente tanta consapevolezza da sembrare già un vecchio, a contatto con il suo mare, dopo aver conosciuto per bene Parigi, ma più che altro dalla parte del manico delle pentole, con poche distrazioni. Nel tempo libero letture importanti, da Montanelli a Veronelli, da Chapel a Bergese, cercando di imparare qualche cosa di tutto e tutto di qualche cosa, perché poi la specializzazione è finalizzante. Per **Diego Pani** la cultura non è secondaria in un mondo dove troppi chef si perdono in concetti che faticano esprimere perfino dietro una tastiera.

In testa la triade di elementi di **Alain Ducasse**, le acidità di **Troisgros**, i fritti di **Chapel**, i satelliti di **Gagnaire**, le salse di **Blanc**. Gente che con il burro ci conversava amabilmente, senza preconcetti, spalmandolo sulle mani prima ancora di fonderlo con gli elementi diventati alimenti. Resta però in evidenza il Maestro, il suo Maestro e mentore, Ducasse, convertitore del gusto tra l'olio e il burro. **Diego Pani, uno degli allievi italiani preferiti da Ducasse.** Al Louis XV di Montecarlo Diego deve molto e sicuramente ha dato molto, prima di decidere che il suo ultimo tango francese non

l'avrebbe ballato né a Parigi né a Monaco, ma bensì a casa sua, a Ventimiglia.

Meglio una piccola cosa per me e da me piuttosto che un grande impegno per altri e a casa d'altri. Andrebbe scritto in francese, ma non suona male neppure in italiano. Il giovane chef di confine cambia marcia facilmente, tra una lingua e l'altra, senza imbarazzo, senza timori, una volta un'ultima pagina parigina che non l'ha convinto, dentro le cucine di **Guy Savoy**, prima di decidere che il suo futuro poteva essere solo suo, a casa sua.

Il Ristorante

Il ristorante è storico, da vintage contemporaneo che progressivamente si sta ancor più evolvendo, ripulendo e sintetizzando un pensiero più vicino alla nuova generazione. Anche la cucina era – e in parte resta – sintonizzata su temi vintage contemporanei, ma differentemente dal passato, dalle origini, che datano 1960. **Siamo quindi alla terza generazione**, superando ma non dimenticando il lungo momento storico firmato dal padre di Diego, Marco, anche lui allievo di un grande francese, testimonial della Nouvelle Cuisine francese, Roger Vergé, che a sua volta alleggerì la cucina provenzale, ma

senza privarla di gusto, accentuandone i sapori abbassando allo stesso tempo la quota di grassi.

Marco Pani, papà di Diego, è qui dal 1956, quattro anni prima che il padre aprisse questo elegante ristorante piazzato originalmente su una palafitta ben piantata sulla spiaggia di Ventimiglia, come recita da decenni la Guida Michelin, palafitta rivestita di boiserie e farcita di ceramiche, argenteria e cristalli, circondata da qualche macchia di verde mediterraneo e d'altrove, che da ombra e freschezza alla terrazza, spesso presa d'assalto da clienti italiani e francesi, da più di mezzo secolo.

I Piatti

L'insegna è blu, i toni d'arredo modificati in blu, le eleganti divise del personale di sala ton sur ton e pure la nuova carta del classico ristorante di Ventimiglia alleggerita in blu. Se ci fossero tre colori per definire questa cucina sarebbero il blu del mare, il giallo del sole e il verde dell'arrière pays, un po' come

da Ducasse. Dovessi aggiungere una “music” al wine and food sarebbe Lemon degli U2. Diego ce la metterebbe ovunque **un tocco di acidità, fosse pure acetica**, fosse pure dentro un primo piatto di pasta all’italiana. L’acidità citrica che parte dall’entroterra ligure e provenzale -aceto di lamponi- e che riesce mirabilmente a raggiungere quella di Jerez de la Frontera.

Accenni, nessuna forzatura, concentrazioni, contrasti, tanti contrasti dove serve e “soavità” altrove dove appagare invece di infliggere. Serve tutto, ma dosato, come il servizio di sala, abituato alla bella clientela francese e monegasca oltre che italiana, quindi pronti a tutto, con eleganza, senza superbia, consapevolmente. Homard, foie gras, caviar, saumon ... e il miglior burro possibile, ça va sans dire.

Autore: Roberto Mostini

Il vintage contemporaneo di Diego Pani al Marco

Polo di Ventimiglia