
Il senso del blu per Diego Pani

armadillobar.blogspot.com • 5 maggio, 2018

Il senso del blu per Diego Pani

armadillobar.blogspot.com

5 maggio, 2018

XXMIGLIA- La foto di apertura non tragga in inganno. Alessio de Bona e Diego Pani sono “solo” due buoni amici e ottimi cuochi che hanno passato qualche giornata in cucina con aggiunta di serata top alla quale non ci sono potuto arrivare, e

mi dispiace, ma c'è sempre modo di rimediare, anche stavolta, dedicando una foto a loro due insieme e tornando nel rinnovato Marco Polo di Ventimiglia per tuffarmi nel blu, che invece è tutto di Diego Pani.

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 la cucina di Alain Ducasse a Montecarlo -Maestro e mentore di Diego- sarebbero il blu del mare, il giallo del sole e il verde dell'arrière pays. Dovessi aggiungere una "music" al wine and food del blog sarebbe Lemon degli U2. L'acidità citrica che parte dall'entroterra ligure e provenzale che riesce mirabilmente a raggiungere quella di Jerez de la Frontera. Lemon e vinaigre di Jerez. Freschezza e complessità.

Diego, a 24 anni non può non aver assorbito quella lezione durata 4 quattro anni, perché è da quei concetti che si parte, da una base che più solida di così non saprei. I risultati cominciano ad evidenziarsi. Minimalismo gourmand, attenzione, non gourmet, già gourmand, senza seghe mentali. Equilibri cercati e trovati con la massima disinvoltura, in ogni piatto, a 24 anni.

Accenni, nessuna forzatura, concentrazioni, contrasti, tanti contrasti dove serve e "soavità" altrove dove appagare invece di infliggere. Serve tutto, ma dosato. Questa la possiamo definire

la numero zero di Diego, che lo vorremmo tutti ai fornelli, al pass e perfino in sala. Alle elementari già mi dicevano, saresti bravo, se solo ti impegnassi di più ce la farai in questa vita. L'ho fatto, ci ho dato secco, solo per qualche anno, e tanto mi è bastato prima di prendere tutto alla leggera e farmi scivolare la vita addosso

Diego, ormai un amico, a cui fare una critica diventa un esercizio di stile da buttare lì al tavolo, mentre abbassa gli occhi, timido e consapevole. Di qui si comincia, adesso daje Dieguito, da numero 10, alla Platini però, "francesizzando" il concetto.

Si, anche se hai le spalle coperte vale comunque la pena di dimostrare che sei un giovane cuoco che potrebbe diventare uno chef dal talento raro, educato, ordinato, preciso, ma con quel senso del coup de theatre che è innato. Regalaci almeno il tempo che Platini regalò alla Juventus.

