



Sei qui: ► Home > A tavola > [La bellezza sia nel piatto che nell'atmosfera del luogo](#)

La Bellezza Sia Nel Piatto Che Nell'atmosfera Del Luogo

A tavola Home Primo piano by *Maurizio Ranucci* - 5 agosto 2019 0



Grintorto (PC) – In mezzo a campi di mais e pomodori da industria, nella provincia piacentina si trovano dei borghi agricoli antichi, e più specificamente nella vallata di Valtidone, si trova **Grintorto di Agozzano** risalente al 1200. Qui si trova “**Or cucina d'arte**” dei titolari l'**avvocato Rudi Reni e la moglie Paola Pacinotti**. In cucina invece ci sono due giovani **chef emergenti** con un passato di esperienze in locali stellati, **Davide Modesti e Mauro Brina**.



I proprietari della struttura sono persone con una eleganza e una semplicità d'animo, quando il cliente arriva viene accolto con calore e ti fanno sentire come fossi a casa tua. 2000 anni fa il luogo era una fortezza romana, poi nel 1100 un generale di Barbarossa rase al suolo l'edificio. Nel 1200 fu ricostruito ed era com'è attualmente. "Circa quarant'anni fa, il castello fu acquistato da mio marito – ribadisce Paola –, ho sempre avuto una passione per il mondo del cibo, come mio compagno, un giorno gli chiesi se potevamo ristrutturare due stanze per poter aprire un ristorante".



Rudi ricorda che alla fine da due stanze l'abbiamo ristrutturato tutto il complesso e per la fine dell'anno dovremo inaugurare anche il Resort Sant'Umberto". Il Castello è stato ristrutturato e trasformato in modo elegante, armonico, affascinante, rispettando la sua storia e la sua struttura originale. Nel periodo estivo si può mangiare su una meravigliosa terrazza affacciata sull'Orangerie, la serra, la fontana e il giardino. Bellissimo anche il deor e l'angolo bar creato, dove si trova un meraviglioso banco che è stato ricavato da una "cantoria" di una chiesa del '700. "Questo pezzo - dice Rudi - l'ho trovato da un antiquario piemontese.



Total Black! Black code, fumo di quercia e Jack Daniel ... momento magico ...

Quando ho deciso di ristrutturare il complesso ha cercato di esaltare la bellezza e l'anima del luogo. Noi siamo il paese del bello, e io ho cercato di esaltare la storia del luogo". Sono riusciti a trasformarlo in una dimora gastronomica. Le stanze che vengono usate in inverno e nelle mezze stagioni sono state tutte ristrutturate e recuperati gli affreschi compongono i diversi luoghi, lasciando la loro identità: la sala blu, la sala della caccia e la sala del camino.





Come ricordavamo prima la cucina è guidata da due chef, che a sei mani riescono a creare piatti eleganti, armonici, moderni e con non linguaggio semplice ma nel contempo di grande personalità. Grande ricerca ma anche dell'estetica, come la panzanella 2.0, un piatto innovativo dove mette prima in evidenza la cromacità delle materie prime con nel diverse varietà di pomodori, il cetriolo marinato, il sedano in agrodolce, lo sgombero agli agrumi e l'acqua di pomodoro.



La pietanza ha una grande personalità, con i suoi contrasti, profumi e sapori che insieme creano una nota musicale d'arpa per l'armonia complessiva che si crea. Una bella sorpresa la cucina dei due giovani chef che riescono a dare una impronta contemporanea e creativi alle loro creazioni. Il loro pensiero di cibo, l'ho conosciuto partecipando a una cena a sei mani, con la collaborazione della chef stellata Aurora Mazzuchelli.



I due giovani chef che hanno meno di 30 anni, riescono a essere in armonia tra di loro, i piatti sono leggiadri, colorati, profumati e innovativi, ma con un linguaggio giovanile, ci portano a scoprire una giostra di piacere per le papille gustative. Oltre alle portate di Aurora che le conosciamo molto bene, ero curioso di conoscere quale era la loro idea, il loro pensiero e come riuscivano a essere armoniosi con due personalità

diverse.



E' stata una vera sorpresa la loro interpretazione e la giovinezza e spensieratezza che si sente nelle loro interpretazioni. I loro piatti sono formati da pochi ingredienti semplici, ma nel contempo complesso e con una grande personalità. Altro piatto è il Black cod (Merluzzo carbonato dell'Alaska), fumo di quercia di Jack Daniel e fave di consistenza e menta, la pietanza dagli effetti incredibile, servito sotto una campana di vetro, si rimane sorpresi dall'equilibrio delle varie materie prime che compongono il tutto, all'assaggio risulta armonioso per la felicità del palato, che ti provoca un sorriso.



Uno dei quei locali da segnare in agenda sia per gli amanti dell'arte, dell'architettura ma anche per gli appassionati di gastronomia e per chi ama il bello. Qui, la bellezza è in armonia con l'architettura, l'arte e la cucina, i piatti e per la grande ospitalità dei proprietari.

Indirizzo:

OR cucina d'arte


Strada, Grintorto, 8,

Agazzano PC

Tel.: 0523 182 3873

Web: www.or-cucinadarte.com/

 | Share on Facebook

 | Share on Twitter