

Costardi dentro: il risotto diventa grande

La Michelin resta la guida più autorevole del panorama internazionale anche se il giudizio del pubblico è sempre meno allineato con la «rossa» e le sue concorrenti. Ma quando la guida francese ha cancellato la stella del [«Ristorante Christian e Manuel»](#) è sembrata subito una scelta bizzarra, superficiale, presuntuosa in un panorama come quello piemontese dove sarebbero ben altre le stelle da cancellare, a cominciare da ristoranti storici del capoluogo. Ma a fare le «Guide» sono esseri umani, con i loro umori e le loro idiosincrasie.

I «Costardi bros», Christian e Manuel appunto, non hanno fatto una piega, anzi sono andati avanti su una strada di continua evoluzione. Restano irriverenti e sfrontati, restano hipster dentro e sulla pelle, restano quelli che hanno cominciato a servire il loro riso – grazie a una magica intuizione di quel genio del gusto che è stato il mio amico Bob Noto – dentro quelle latte in stile «Campbell soup». Ma non sono più solo quello. Forse è proprio l'evoluzione che la «Michelin» non è più in grado di comprendere perché prigioniera di parametri in precario equilibrio tra il passato e la grandeur che non c'è più. Però se vi lasciate travolgere dagli ingredienti del menù dei fratelli Costardi capirete il senso di questo cambiamento. Tanto gusto, molto piacere e una cerebralità immediata perché la loro cucina è capace di parlare al cuore e alla mente in contemporanea. Come ogni piacere che si rispetti. La cucina, anche in modo stucchevole a volte, ripete continuamente le parole «tradizione» e «innovazione», come se fossero mantra, ma pochi sanno di cosa si parla.

I due fratelli chef

I Costardi sì. Lo dice la loro storia. Ma soprattutto gli

ingredienti che nella loro cucina restano i cardini, a cominciare dal riso. Christian, il meno giovane dei due, ha una visione chiara e parla da uomo marketing del territorio piemontese come soltanto i grandi chef sanno essere. Il cuore vercellese, le radici monferrine e lo sguardo al mondo sono elementi costanti della sua visione. «Ci sono territori piemontesi che hanno prodotti unici – racconta -, anche se non sempre li sanno comprendere e valorizzare. Uno di questi, ad esempio, è il tartufo nero, l'oro nero del Monferrato. Troppo sovente quando si parla di "neri" si guarda alla Francia, mentre con questi raccontiamo e sveliamo una miniera del nostro territorio». E i due «bros» lo fanno con il linguaggio dei piatti e del menù di via Magenta a Vercelli. Christian ama immergersi nel territorio, guarda le colline all'orizzonte, come se fossero quelle alture e non le Alpi ad abbracciare l'intero territorio: «Il Piemonte è come una squadra di ciclismo piena di campioni, ognuno sa dare il meglio su un terreno. Alba e le Langhe tirano la volata, ma il treno di campioni può arrivare unito e compatto al traguardo. Lavorando insieme possiamo aumentare la permanenza dei turisti e la consapevolezza di tutti». Christian e Manuel Costardi ci mettono la faccia e vanno ben oltre la loro comoda comfort zone vercellese.

In autunno saranno al centro del progetto gastronomico delle «[Gallerie d'Italia](#)» di Intesa Sanpaolo, la più importante inaugurazione del panorama torinese. «Anche Torino ha un grande potenziale da esprimere – dice Christian Costardi – e noi saremo nel cuore di una grande sfida che abbiamo la fortuna di intraprendere, dietro c'è un anno e mezzo di lavoro e di progettazione». I «Costardi» avevano già fatto un passaggio torinese – nel cuore di un progetto un po' fumoso che si chiamava e si chiama Edit – ma stavolta hanno ben chiara che è tutta un'altra occasione. «Si tratta di un'opportunità che non è un punto di atterraggio ma un decollo – dice con entusiasmo Christian Costardi -. Cominciamo dalla straordinaria occasione di riaprire un luogo storico come il

“Caffè San Carlo” in veste moderna e rinnovata. Un momento per giocare con la nostra irriverenza e la nostra capacità di essere fuori dagli schemi. Mentre il progetto di ristorazione guarderà alla parte sotterranea del museo: affascinante ed evocativa».

Le Gallerie d'Italia di Intesa Sanpaolo, a Torino

Quei due fratelli che partendo dall'albergo di famiglia a Vercelli hanno sognato una ristorazione innovativa ne hanno fatta parecchia di strada. Senza compromessi sono cambiati, cresciuti ed evoluti. Oggi quando si parla di ristorazione piemontese contemporanea è impossibile non tenere conto della loro visione. Perché quando si parte da un territorio e lo si rispetta come hanno fatto Manuel e Christian con il Vercellese, poi hai le chiavi giuste per raccontarne altri, per contaminarli. Per dare a Torino un posto che la faccia sentire capitale del Piemonte. E sarebbe già un bel punto di partenza.

[Read More](#)