

# Rose Salò, la nuova cucina contemporanea di Marco Cozza e Andrea De Carli

*Da Gabriele D'Annunzio all'alta cucina contemporanea, così due giovani talenti si affacciano al palcoscenico della gastronomia italiana con il loro ristorante a Salò.*

Di **Marco Colognese** - 27 aprile 2019



## La Storia

**Dev'essere un'aria speciale quella che si respira sulla sponda bresciana del lago di Garda.** A differenza dell'opposta riva in territorio veronese, davvero sguarnita di una ristorazione media di qualità, fatte salve non più di quattro belle eccezioni, qui la concentrazione di tavole interessanti inizia a farsi notare. Non tutti i cuochi di questo panorama sono autoctoni, così come i due promettenti giovanissimi (classe 1991) **Marco Cozza** e **Andrea De Carli**, arrivati dalla provincia di Como poco più di tre anni fa per trasformare una trattoria storica nel loro grande desiderio di gestire un locale in autonomia. Marco racconta: *“L'idea nasce dalla voglia di creare qualcosa di nostro. Abbiamo studiato insieme al Centro Studi Casnati di Como, la nostra fortuna è stata che questa scuola aveva agganci molto forti con l'Albereta ai tempi di Gualtiero Marchesi. Lì feci il mio primo stage nel 2007, Andrea arrivò due anni dopo. Terminati gli studi l'allora chef Fabrizio Molteni ci chiamò, dicendoci che ci avrebbe fatti assumere. E così fu, da tirocinanti, a commis, a capi partita. Finché l'ultimo anno ho avuto l'opportunità di gestire il pass in assenza dello chef che allora era diventato Gianluca Branca.”*



La collaborazione prosegue fino a quando Marchesi chiude, così Marco e Andrea proseguono a Del Cambio di Torino con **Matteo Baronetto** e ne seguono con lui la nuova apertura: sono ancora lì quando arriva la prima stella Michelin. Le strade dei due ragazzi si separano momentaneamente quando Marco va a Livigno allo Chalet Mattias fino alla chiusura della stagione del 2015, anno in cui scompare Mattias Peri. Arriva il momento di aprire Rose: *“Un’agenzia ci chiama e ci dice che c’è la possibilità di vedere un bel locale sul Garda, così abbiamo preso la palla al balzo. Ci siamo convinti e abbiamo detto: buttiamoci. All’inizio il progetto aveva un’identità ancora da costruire, non conoscevamo i rischi a cui andavamo incontro. E il primo anno abbiamo fatto tanta fatica, più che altro a cambiare la clientela, perché proponevamo comunque la cucina di prima ma venivamo da fuori, eravamo degli sconosciuti.”*









**Allora pian piano iniziano i cambiamenti** e il locale si trasforma, quasi del tutto perché rimangono soltanto bancone e pavimento; grazie all'aiuto del padre di Marco, con la sua piccola azienda di falegnameria, vengono creati i nuovi tavoli in legno "nudo" chiaro e luminoso: *"Scioccava un po' tutti perché si aspettavano di entrare nella vecchia trattoria e in realtà si ritrovavano in un locale completamente nuovo."* Per arrivare a quella che è la dimensione creativa di oggi i passaggi, dopo il cambiamento estetico, sono stati diversi: "Abbiamo lavorato a step, nei primi tre mesi ci siamo concentrati sui prodotti del territorio, per altri tre soltanto su prodotti sia internazionali sia italiani, poi sono stati assemblati i concetti e a novembre del 2018, trovata la nostra prima identità e capito che gli ospiti apprezzavano, è iniziata l'attività di comunicazione e confronto con giornalisti e colleghi. Così ci siamo fatti conoscere e ora siamo contenti."



Pensando al recente passato di Marco e Andrea non può che venire in mente la scuola di un protagonista, probabilmente "il" protagonista indiscusso della nuova cucina italiana: Gualtiero Marchesi. Eppure di marchesiano nello stile gastronomico di questi due giovani c'è poco se non *"il rigore e il senso del gruppo. Il maestro ci ha insegnato la cultura di lavorare in squadra ed è quello che stiamo cercando di trasmettere ai ragazzi che collaborano con noi, Elisa Zanelli e Francesco di Maggio. Siamo due figure che si completano, tra pregi e difetti"*. "Io, dice Marco, metto le idee e Andrea mi sistema il gusto e ogni tanto mi bacchetta. Nel menu ci siamo definiti come uno il genio e l'altro la passione. Tra noi è uno stimolo continuo, c'è tanta discussione che porta a ottimi risultati. La nostra è una cucina umile, non nella presentazione, ma nella voglia che ci mettiamo a realizzarla, perché abbiamo ancora poca esperienza sulle spalle ma ci piace l'idea di emergere in un contesto complesso come la ristorazione." E lo stile dei piatti qui al Rose è netto, senza fronzoli, pulito e centrato sull'ingrediente.





A proposito di ingredienti, **la botanica in cucina** per Marco e Andrea è caratterizzante, soprattutto da quando hanno conosciuto Graziano, l'erborista della famiglia Tassoni (sì, quella della famosissima cedrata), bravissimo a distillare erbe e altri elementi naturali ma soprattutto in grado di spalancare una finestra su un mondo, il vegetale, di una ricchezza unica:  
*“Conoscendolo e raccontandogli cosa avremmo voluto realizzare ci ha fatto scoprire il tassello*

*che ci mancava, anche se ci abbiamo messo sei mesi prima di lavorarci davvero con cognizione di causa”.*



Un altro elemento interessante è **la passione per la storia** che ha portato i due ragazzi del Rose a creare un menu dedicato a Gabriele d'Annunzio: *“grazie ai nostri collaboratori, tutti giovanissimi e appena usciti da scuola, siamo entrati in contatto con un'insegnante che lavora nella biblioteca del Vittoriale e abbiamo chiesto di poter accedere agli archivi. Volevamo scoprire le sue abitudini, qualche aneddoto e in questo modo, grazie alle lettere-promemoria che il poeta lasciava alla sua cuoca personale, siamo riusciti a creare un menu dedicato che sta funzionando. Ci sono gli stessi ingredienti dei piatti che mangiava lui, riprodotti con il nostro stile.”* Infine, nota controcorrente in questo periodo in cui il cuoco è anche panificatore e maestro di lievitazione, al Rose il pane se lo fanno portare da un eccellente artigiano della Valsabbia come Pietro Freddi: *“Semplice, è più bravo di noi e lo facciamo fare a lui: a un grande prodotto serve la necessaria continuità.”*

## I Piatti





La sequenza di una degustazione è tutta da scoprire, perché è dal primo **amuse bouche** che si fa sul serio andando dritti al palato. *“I nostri stuzzichini rappresentano in maniera stilizzata il territorio: il krapfen è il lago, il wafer la cacciagione e l’oliva la botanica.”* Ecco quindi il krapfen, dolce, con zucchero a velo e polvere di agrumi del Garda, servito con un’alborella frita a contrapporsi con il suo gusto sapido-amaro. A seguire il wafer di cervo in civet, un boccone con due strati di robiola di capra della Valsabbia e uno centrale di tartare dell’ungulato. Sopra, polverizzato, il civet ottenuto da estrazioni di frutti a bacca rossa cui vengono aggiunti vino rosso e spezie, oltre a una foglia di dragoncello. Infine, la finta oliva ottenuta unicamente dalla fermentazione di tre radici: rapunzia, pastinaca e scorzonera, frullate poi con una estrazione di olive verdi.



Interessante con i suoi toni amari-acidi il primo antipasto, **un'insalata di erbe spontanee** locali alla griglia con una bagna cauda di lago, nella quale le acciughe sono sostituite da sarde lacustri fresche, pulite e messe a conservare sotto sale per almeno un mese, poi sciacquate e cotte per 12 ore con olio e aglio candito. Gambero di fiume, bietola al vapore, corniolo e aceto ottenuto dalla fermentazione delle bucce d'ananas è un piatto che vuol ricreare l'habitat del

crostaceo, gioco che vince anche grazie alla maionese al limone, senza uova e alla grande intensità olfattiva dei fiori di corniolo che rimandano a una sensazione, riuscita nella sua raffinatezza, di fango e terra.



Notevole l'effetto gustativo ottenuto con "**Salnitro**", il controfiletto di pecora della Val Camonica con brodo bruciato, daikon, estratto di lattuga di mare e midollo; si tratta di un piatto che ha valenza storica, perché nel 1400 la Lombardia era sotto il dominio della Repubblica di Venezia, grande consumatrice di polvere da sparo curiosamente per uso civile e non bellico: elemento principale per la sua produzione, appunto, il salnitro.





**“Campagna”**, con lumache, pane zichi e bagnetto rosso, è dedicato al legame con i ragazzi della squadra, in particolare con la giovanissima (ma già molto preparata) maîtresse sarda Sandra Sanna. Il pane di Bonorva è bollito nel brodo di pecora e accompagnato dalla sua carne, con fave, pecorino e finocchietto. *“Abbiamo voluto unire le lumache della Franciacorta e il bagnetto rosso in omaggio al Piemonte, terra che ha contribuito alla nostra formazione.”*



Buonissima anche l'intensa interpretazione della "**panada**", antica zuppa rivista con un pane alle spezie passato nell'uovo, il burro mantecato con foglie d'alloro disidratate, cialde di Grana Padano croccante, puntarelle fresche e bottarga di coregone; a completare il brodo di carne caldo. I fusilli al ragù con rabarbaro e coda di bue brasata rappresentano secondo Marco e

Andrea l'estremizzazione di un piatto simbolo italiano, nel quale, secondo loro: "si trova tutto e niente".



**Ragù alla bolognese**, trattato come un fondo di carne, un estratto dalle parti più nobili della ricetta che serve per dare tono al gusto dello stesso ragù esaltando le note dolci delle verdure e quelle sapide della carne. I fusilli vengono prima cotti in acqua e poi mantecati nell'estratto e accompagnati dalla coda di bue brasata e dai toni acidi delle foglie di acetosa e del rabarbaro conservato in olio e limone. Ancora gusto pieno e sapori decisi nell'insalata di campo che "parla dell'essenza del lago cercandola nel mondo vegetale che cresce sulle sue sponde". Ecco quindi i funghi selvatici cotti immergendoli nel burro acido e polverizzati con il Parmigiano Reggiano, poi coperti da una selezione di 12 erbe e fiori. Il piatto viene completato con un estratto vegetale amaro di catalogna e cicoria selvatica, legato con anacardi per la loro ricchezza di collagene.





“**Brixia**” è dedicato a Brescia e alla conquista degli Etruschi che portarono con sé sia le loro tradizioni sia le influenze gastronomiche di altri popoli come i sardi. L’idea, ben congegnata, è di raccogliere in un piatto il cavendano cotto a vapore, i rognoncini di coniglio, un dashi realizzato con tonno essiccato e il papavero al posto delle alghe. L’ultima portata salata è “Al Volo”, un succulento colombaccio allo spiedo lasciato rosa al cuore e servito con spinaci al vapore e foglie di spinaci croccanti con alla base una bisque di crostacei con una spuma di uova in carpione marinate nello stesso liquido.



Strepitoso l'ananas con peperone e latte d'asina, un bel gioco tra estratto di peperone crudo e ridotto, che in bocca ricorda l'albicocca acida, abbinato all'ananas stramatturo abbinato al gelato di latte, piatto in cui si esaltano le note di acidità in perfetto equilibrio con il dolce. A completare qualche foglia di levistico. Si termina con mela cotta al sale, olio extravergine d'oliva e gelato alla ruta, una ricetta che arriva dai nonni: **la mela campanina** è avvolta in una pasta di sale grosso e albume in forno per 25 minuti, una volta pulita viene servita con un olio Casaliva del Garda e abbinata alla freschezza amarotica della rucola. Si spendono volentieri sui 65 euro alla carta dall'antipasto al dolce, conviene comunque scegliere uno dei menu degustazione proposti a 50 per 5 (Percezioni) e 70 euro per 8 portate (Contrasti). A disposizione una carta dei vini in divenire ma già più che sufficiente per divertirsi.

## Indirizzo

Rose Salò

Via Gasparo da Salò 33 – 25087 Salò (BS)

Tel. +39 0365 43220

[Il Sito web](#)

