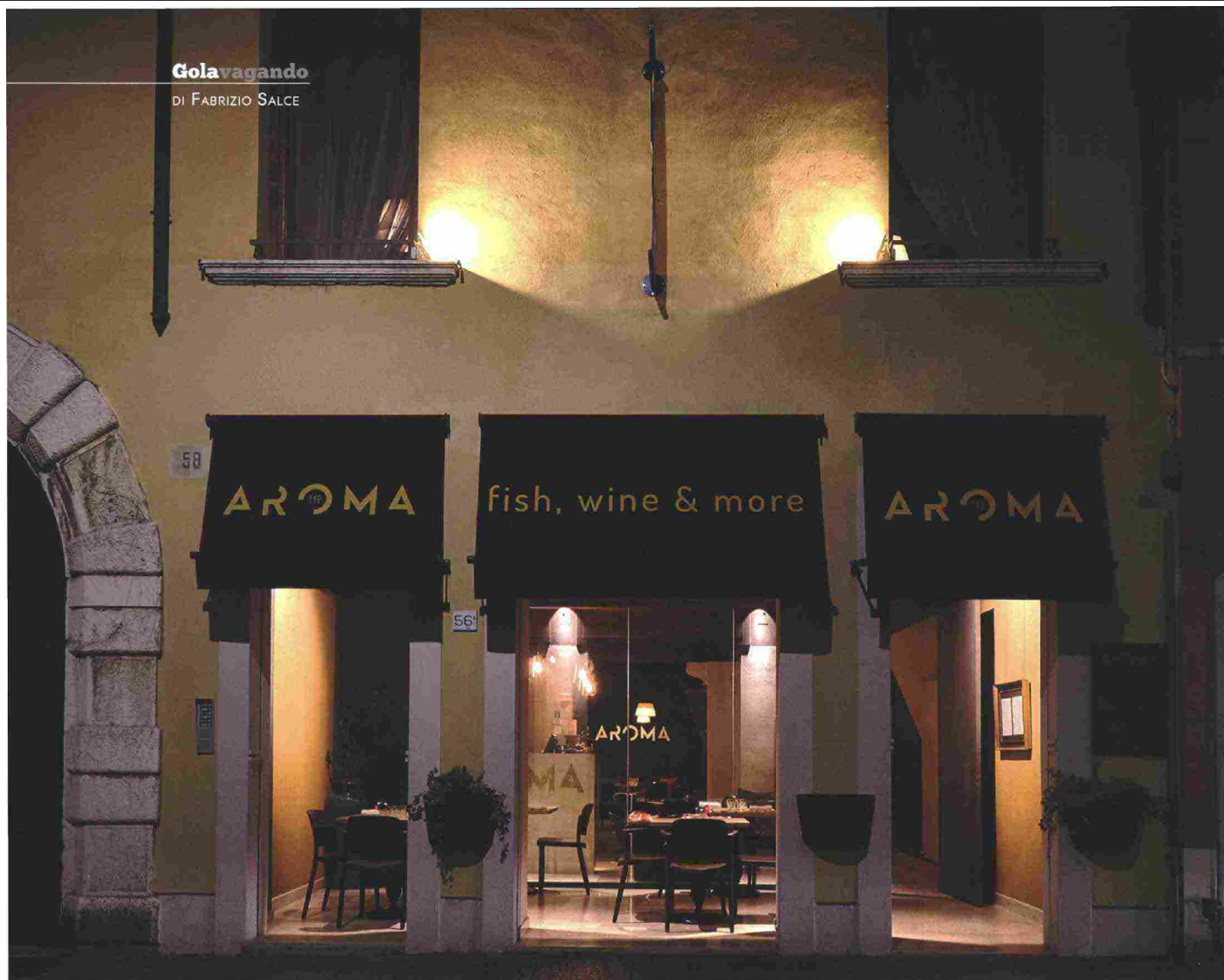


Gola vagando

DI FABRIZIO SALCE



A BRESCIA
AROMA
FISH, WINE & MORE

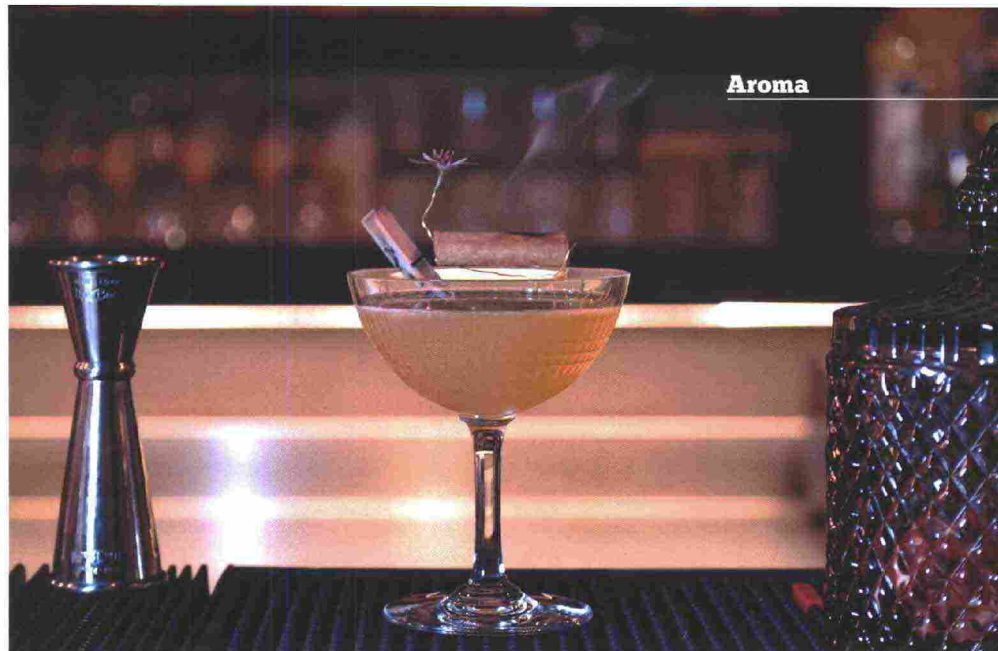
Tra le tante trasferte di lavoro me ne sovviene una in terra ligure. Avevo trascorso la giornata tra riprese e interviste per la televisione e alla sera venni ospitato in un importante centro termale. Dopo cena, insieme agli altri ospiti della serata, fui invitato a trasferirmi nel teatro del centro per assistere ad uno spettacolo. Sul palcoscenico, accompagnato da un musicista, trovai un gradevole "chansonnier" che accarezzava con la voce e il modo di muoversi lo stile del grande Paolo

Conte. Cantava canzoni allegre e divertenti scritte da lui ma in realtà nella vita di tutti i giorni altro non era che uno stimatissimo medico di cui preferisco non fare il nome. Cito con piacere questo aneddoto per sottolineare quanto la passione vera di una persona collimi solo in modo parziale con la vita di tutti i giorni. Dopo tanti anni di studio e molti di lavoro il nostro dottore era riuscito probabilmente a colmare il suo vero sogno più con la musica che con la professione.

Roberto Giannoni è il giovane chef-patron del ristorante Aroma di Brescia e la sua storia già ricca di esperienze nonostante l'età mi ricorda quella giornata di lavoro in Liguria. Studente di medicina a Parma, ad un passo dal traguardo degli studi, Roberto mette a fuoco che la sua vera passione non è tanto quella di fare un giorno il medico, ma piuttosto quella di sperimentare e comprendere al meglio la buona cucina. Sono le serate con gli amici a stimolarlo, quelle situazioni dove vale la pena mettersi ai fornelli e provare a realizzare piatti che possano piacere. Lascia così, in accordo con la famiglia, la città emiliana e ritorna nella sua Brescia. Per lavorare bene bisogna comunque essere preparati, motivo per cui iniziare a frequentare corsi di cucina. Studi, esperienze, segreti e malizie. Il passo successivo è doveroso e dà il via al percorso vero, quello in cui abbandonati tutto e tutti e ti metti a disposizione per apprendere il mestiere. E allora stage in vari ristoranti italiani tra i quali il *Dispensa Pani e Vini Franciacorta* di Torbiato di Adro con lo chef **Vittorio Fusari** e il *Miramonti l'altro* di Concesio alla corte del bretone Philippe Léveillé.

Gli studi di medicina sono ormai lontani e dall'Italia bisogna passare all'estero per avere una visione più ampia del lavoro. Arriva a Copenaghen dove trova collocazione presso il ristorante *Brace* (pronuncia breis) dove la miscela di culture è in primo piano e gli ingredienti sono diversi con aromi ed erbe selvatiche, e anche le tecniche e gli approcci risultano differenti; la sua mansione danese è quella di gestire i piatti caldi.

Roberto si rende anche conto che un buon ristorante non dipende solo dalla cucina, c'è la sala che ha la sua importanza e anche questa deve essere un'esperienza da vivere in prima persona. Rientra in Italia e sulla sua terra



Aroma

bresciana affronta altri mesi di lavoro al ristorante *Carlo Magno* dove apprende l'arte dell'accoglienza e della gestione della sala. Arriva così il momento del grande passo. Compreso il concetto che le materie prime devono essere di primissima qualità, conosciute le tecniche di lavorazione che consentono di spaziare e sperimentare, e con la coscienza che tutto, non solo la cucina, deve funzionare al meglio, nel 2012 apre il suo primo ristorante all'interno del golf club di Brescia: il *Vita Nova*. Anni importanti per crescere e migliorare e, soprattutto, per affinare una propria identità di chef e di titolatore.

Si chiude l'importante esperienza con il *Vita Nova* e ha inizio un'altra avventura tutta da vivere. Da poco più di un anno Roberto ha aperto un nuovo ristorante nel pieno centro storico della città di Brescia basandosi sul concetto di una filosofia ben delineata: *Fish, Wine & More*. Ovvero una cucina prevalentemente a base di pesce tra aromi e profumi particolarmente ricercati e ben equilibrati; la carne, come la cacciagione, non manca ma con una presenza in carta minore anche in base alla stagionalità. La carta dei vini italiani annovera etichette pregiate e produttori meno blasonati ma molto



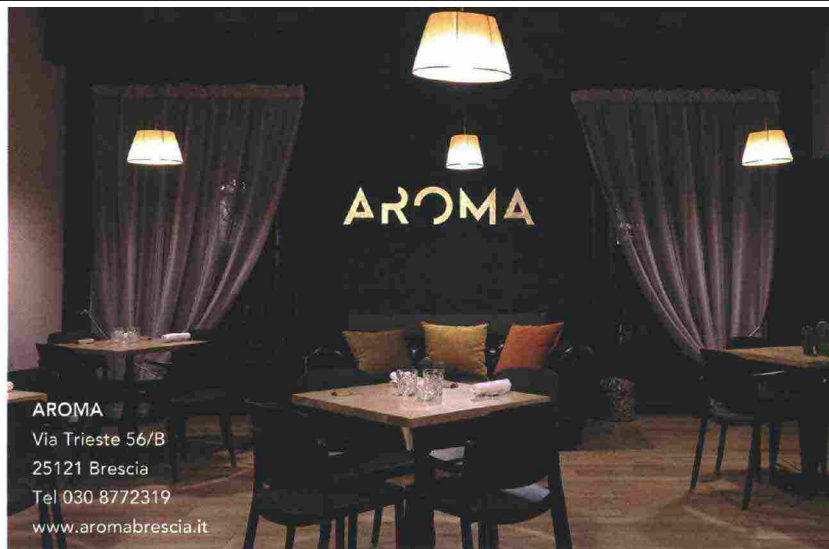
Golavagando

interessanti, così come per gli champagne francesi per i quali Roberto nutre un certo affetto. *And more*, e altro, ovvero i piatti più tradizionali della nostra cucina italiana. Il ristorante si chiama *Aroma*, un nome scelto con oculatezza e intelligenza in quanto in varie lingue europee ha lo stesso significato. *Aroma* è situato all'interno di una dimora del 1500 con pavimenti e soffitti originali; entrandoci si trova una sala dove gustare cocktail classici o signature, mentre al primo piano due ampie sale e una saletta più riservata sono dedicate al ristorante. L'arredamento è minimalista e curato e gli spazi tra i tavoli consentono di avere la giusta privacy durante i pranzi e le cene.

Guardando la carta con le varie proposte si può anche optare per l'interessante formula "carta bianca allo chef", ovvero lasciare che dalla cucina, in base ai gusti e ai desideri del cliente, Roberto e i suoi collaboratori realizzino in autonomia le portate.

Viene chiesto al cliente cosa ama, cosa vorrebbe mangiare e cosa non vorrebbe, poi si lavora di conseguenza. Il personale in cucina e in sala è decisamente giovane ma ben motivato nel fare le cose per bene.

Ho piacevolmente degustato del salmone *Loch Ness marinato alla barba-*



AROMA
Via Trieste 56/B
25121 Brescia
Tel 030 8772319
www.aromabrescia.it

bietola e salsa alle erbe aromatiche, un carpaccio di storione impreziosito dalla burrata e dal caviale; ho poi molto apprezzato il *risotto ai due Franciacorta con battuto di gamberi rossi di Sicilia e lime*, così come ho trovato deliziosissima la *coda di rospo* servita con la salsa di granseola. Il *semifreddo alla mela verde e ginepro con la gelatina di gin* ha completato il mio momento a tavola da *Aroma*.

Naturalmente sono solo i piatti che personalmente ho avuto il piacere di assaporare ma avrete modo, di persona, di trovare una carta ricca e variegata. Un ristorante giovane ma non privo di senso del buon gusto tradizionale,

elegante ma non impegnativo, con piatti delicati e ottima cura del dettaglio. Cortesia in grande quantità. Roberto Giannoni è un appassionato del suo lavoro e del buon mangiare in genere, così come il medico di inizio racconto della sua musica; quando il lavoro lo consente, anche lui diventa cliente di altri ristoranti in cui apprendere nuove nozioni, e anche di cantine dove poter scegliere i vini più idonei all'abbinamento dei suoi piatti.

È anche un buon conoscitore delle bellezze storiche e architettoniche patrimonio dell'Unesco della sua Brescia e della storia che da Arnaldo in poi ha dato lustro alla città lombarda.

