

Da Vasiliki la Grecia non è solo souvlaki

Paolo Becarelli

Una cucina di qualità, oltre le solite proposte, che valorizza i piccoli produttori delle isole elleniche e della terraferma, vino compreso. In cucina la giovane chef Eleonora Barbone

Per un ristorante etnico ci sono due modi per ritagliarsi un proprio spazio e comunicare ai potenziali clienti l'originalità della propria offerta. Il primo consiste nell'arredare il ristorante con i simboli che identificano la cucina nell'immaginario collettivo: lanterne rosse per i ristoranti cinesi, tavoli con narghilé per quelli arabi, arredi minimalisti tipo Ikea per quelli scandinavi, legno e oggetti da far west per i locali tex-mex. La cucina, in questo caso, passa in secondo piano, è calibrata su percorsi stereotipati ed è rappresentata da piatti gastronomicamente forse più banali, ma facilmente identificabili. Un secondo percorso, più lungo e faticoso ma sicuramente più ripagante, consiste nel mettere in primo piano una cucina di qualità i cui capisaldi sono le materie prime, i vini e la bontà delle preparazioni. È la cucina 2.0 cui fanno riferimento i migliori ristoranti etnici delle grandi città, consapevoli che ormai tanti clienti sono in grado di apprezzare una proposta gastronomica autentica, capace di liberarsi finalmente degli stereotipi fittizi che la identificano.

A questa seconda categoria di locali appartiene *Vasiliki Kouzina*, restaurant & deli milanese di cucina greca. Pareti rosse, divani di velluto verde bosco, sedute blu Klein, molti dettagli dorati e un interior design curato da Luisa Vanzo e Luca Vitali ne fanno un luogo magico, un ambiente elegante e dall'atmosfera avvolgente dove allo stesso tempo è possibile stare bene in maniera informale. Un luogo che non ci si

aspetta quando si pensa a un ristorante di cucina greca e dove l'anima nomade di Vasiliki Pierrakea, la patronne, racconta e celebra un nuovo modo, gustoso e raffinato, di esplorare la tavola ellenica.

Nata a Kalamata, città del Peloponneso celebre per le olive nere, Vasiliki a 18 anni si trasferisce a Patras per studiare all'Università, ma dopo



una delusione sentimentale decide di imbarcarsi e arriva per la prima volta in Italia. Con pochi soldi in tasca e la consapevolezza che la cucina è la passione della sua vita, si dà subito da fare. "Nel 2013 ho cominciato a lavorare come cuoca

a domicilio proponendo una cucina casalinga in cui volevo rappresentare la storia, i sapori e le tradizioni della Grecia -spiega Vasiliki- Sono autodidatta e a parte alcuni corsi di cucina non ho fatto scuole specifiche. Nonostante questo ho saputo farmi apprezzare, ma dopo tre anni come cuoca a domicilio mi sono resa conto che avrei dovuto dare una svolta al mio lavoro e renderlo più strutturato. Le opzioni sul tavolo erano quella di aprire un catering o creare un salotto in cui gli ospiti potessero apprezzare la migliore cucina greca. Ho scelto la seconda strada perché mi era più congeniale. Infatti ritengo di essere quasi una geisha della tavola, sento il desiderio profondo di fare proposte del territorio con una materia prima buona e, non ultimo, coccolare i miei ospiti". È così che, nell'aprile 2016 Vasiliki apre il suo ristorante milanese, 30 posti e una cantina con un tavolo conviviale a cui possono accomodarsi circa 15 persone. "Sono stata fortunata, perché ho trovato un sostegno finanziario in mio marito e in alcuni amici che hanno condiviso l'investimento iniziale".

Un progetto culinario le cui fondamenta sono oggi i piccoli produttori delle isole elleniche e della terraferma, dove esiste un incredibile patrimonio gastronomico spesso poco conosciuto e valorizzato nei ristoranti greci in Italia. Artigiani del cibo che Vasiliki Pierrakea ha scoperto nei suoi viaggi: come Nikos Memmos, che lavora una impareggiabile feta a Kopanaki, 50 chilometri a nord di Kalamata. O la cooperativa di contadini che produce uno zafferano biologico e apprezzatissimo a Kosani, cittadina fra Atene e Salonicco, e che per questa sua peculiarità è oggi conosciuta come la città dell'oro rosso. O, ancora, la delicata bottarga di muggine e le sarde



Da Vasiliki Kouzina si cerca di andare oltre i classici piatti greci per proporre una cucina libera dagli stereotipi. L'idea è che in una città come Milano ci sia spazio per apprezzare una proposta etnica più ricercata con grande attenzione alle materie prime



marinate di Trikalinos, senza dimenticare i legumi, come le fave di Santorini.

Per il vino Vasiliki ha seguito l'esempio del nonno Anastassis, un uomo che ha sempre creduto e prodotto buon vino e olio, fonte di ispirazione per una carta che è frutto di un'attenta scelta di etichette da tutto il territorio ellenico. "Benché la Grecia sia stata la culla del vino in antichità, la tipologia più conosciuta oggi in Italia è ancora il retzina. La terra ellenica produce però molte ottime etichette di qualità, espressione della ricchezza del territorio -aggiunge- Nella ricerca mi sono fatta aiutare da una sommelier franco-greca che ha un winebar ad Atene considerato fra i migliori. Insieme abbiamo selezionato 35 etichette, tutte monovitigno, che sono una sintesi dell'eccellenza delle varietà autoctone. Viene dalla Grecia persino l'Amalia Brut del Domaine Tselepos, spumante del Peloponneso che serviamo come aperitivo. È prodotto con il vitigno moscholifero, che somiglia molto alla falanghina ma è più aromatico e floreale pur avendo un'acidità equilibrata".

Da sei mesi la cucina del ristorante è affidata a Eleonora Barbone, giovane (31 anni) chef che ha lavorato al 28 Posti di Milano con Marco Ambrosino e a Torino con Christian Costardi, con cui ha curato l'apertura di *Edit*. "E poi c'è la consulenza gastronomica di Gikas Xenakis, cuoco greco che supervisiona il lavoro di Eleonora. Oggi sono loro ai fornelli, mentre io preferisco indirizzare la linea di cucina e occuparmi della sala -puntualizza Vasiliki- Nel mio ristorante voglio proporre una cucina composta da una base semplice alla quale si aggiungano ricerca e innovazione, contaminazione ed ispirazione, per dare vita a piatti del tutto autentici". **FCB**



Da sinistra, la chef Eleonora Barbone e la proprietaria Vasiliki Pierrakea. Nelle altre immagini l'interno del locale in stile vintage. Le materie prime selezionate arrivano da piccoli produttori greci. In alto, Melomakarono, crema di cioccolato, crumble di Melomakarono, noci caramellate, gelato alla vaniglia con anice stellato. In basso, Gourounaki, maialino, purè di sedano rapa, salsa di uvette di Corinto



Vasiliki Kouzina

via Clusone 6
20135 Milano
tel. +39 02.94381405/+39 338.3615018
www.vasilikikouzina.com