CHEF FABIO BARBAGLINI E RISTORANTE OOO: “NATURALE CONCEZIONE DEL GUSTO”

Lo chef Fabio Barbaglini è stato premiato il 3 dicembre 2018, a Parigi, per la migliore interpretazione della cucina naturale, nell’ambito de La Liste 2019, la classifica dei mille migliori ristoranti al mondo stilata da un panel di esperti che incrociano i dati delle più autorevoli guide internazionali e dei più importanti recensori.

Fabio Barbaglini, lo chef di OOO il nuovo ristorante a Firenze dentro lo Student Hotel

Ottimo, però forse conviene fare qualche passo indietro, inserendo alcuni flash back, in modo da poter ricostruire il puzzle della storia. Fabio Barbaglini, nonostante sia ancora giovane (è nato a Desio, nel milanese, nel ’74) è uno chef di lungo corso.

Già attivo da quando aveva 14 anni, presso alcune delle cucine del Lago Maggiore, studia in Svizzera, quindi s’immerge nel lavoro in diversi ristoranti stellati internazionali, fino ad aprire il suo primo esercizio a 23 anni, il “Caffè Groppi” a Trecate, provincia di Novara, premiato con la stella Michelin nel 2004.

La carriera di Fabio Barbaglini

Tra le esperienze più significative dello chef Fabio Barbaglini, c'è quella come capo partita all'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano (3 stelle Michelin), ristorante che lui stesso riaprirà poi nel 2012 in qualità di chef-proprietario. La filosofia dietro il rilancio de La Cassinetta si può sintetizzare in "*naturale concezione del gusto*", idea che permea le successive esperienze come consulente nel campo della ristorazione italiana e internazionale.

Nel corso degli anni Fabio Barbaglini ha ottenuto numerosi e importanti riconoscimenti, come la stella Michelin del Mont Blanc Hotel Village di La Salle, nel 2011, premiato anche per la migliore performance dalla Guida dell'Espresso.

Nel 2017 è a Firenze, prima come executive chef de La Ménagère, *concept restaurant* in via de' Ginori, quindi, dal giugno 2018, è alla guida del ristorante a Firenze OOO – Out of Ordinary.

Fabio Barbaglini, lo chef di OOO il nuovo ristorante a Firenze dentro lo Student Hotel

Ma cos'è OOO – Out Of Ordinary ? Il nuovo ristorante fiorentino è un'idea innovativa nell'ambito d'un complesso innovativo. OOO è il ristorante interno al nuovo studentato di lusso di Firenze, The Student Hotel, aperto di recente in quello che un tempo era chiamato Palazzo del Sonno (sede mostre delle Ferrovie dello

Stato, ingresso da viale Spartaco Lavagnini, 70).

Una ristrutturazione importante, con tanto di piscina sul tetto, interni high-tech, e tariffe da albergo Very Cool, dato che il prezzo d'una camera oscilla tra i 90€ e i 250 euro. Un luogo internazionale in cui si vuole creare una forte community di studenti, ma anche un crocevia di turisti, curiosi e cosmopoliti.

Una community a 360°

L'idea alla base di OOO è quella di un luogo dove potersi intrattenere a qualsiasi ora del giorno. OOO è interconnesso senza sosta con un concept store, un Bike Cafè, è un roof bar, aperto tutti i giorni per i clienti dell'hotel e al pubblico dalle 18 in poi, un bistrot aperto dalle 7 di mattina alle 1 di notte. La musica ne è parte integrante: una web radio trasmette ogni giorno negli spazi di OOO una selezione musicale che rievoca lo stile delle principali web radio underground europee. OOO propone una selezione di piatti in linea con quella del ristorante ma in una forma più semplice, e ecco che qui entra in gioco il nostro chef, Fabio Barbaglini.

Che tipo di cucina predilige Fabio Barbaglini?

Be', il premio a La Liste 2019 gli è stato assegnato per la "cucina naturale in chiave di alta ristorazione". *"Ad assicurarmi il titolo Nature"* – dice lo chef – *"ha contribuito la mia personale interpretazione della cucina, tesa alla ricerca di una proposta il più possibile naturale, ovvero non unicamente improntata a una materia prima di alta qualità e di filiera corta, ma anche lavorata con meno grassi e meno sale, nonché con processi di trasformazione che non ne intaccano le caratteristiche gustative e nutritive. Proprio in questa direzione, ho appena attivato una collaborazione con l'agronomo Andrea Battiata, membro della Società toscana di Orticoltura, per la creazione di un Orto bioattivo che possa rifornire la cucina di OOO."*

Una tendenza perseguita oggi nell’alta gastronomia, che guarda all’aspetto salutistico senza perdere di vista il piacere del gusto.

La filosofia di OOO

Le chiavi di lettura del menù di OOO sono: ricerca, personalità e interpretazione. I piatti in carta mutano

con l'avvicendarsi delle stagioni e a ogni mese si aggiungono novità, ma la filosofia rimane la stessa: la narrazione di un percorso attraverso il gusto. Così sul menu si trovano al contempo piatti "storici" appartenenti al bagaglio culinario di Fabio Barbaglini, segnati dall'anno in cui sono stati creati, e recenti proposte nate nella cucina di OOO.

Nel primo gruppo, ad esempio, le "*code di scampi e noci di capesante in succo di sedano infuso all'assenzio con purea di cipollotti e zenzero*", rappresentative d'una filosofia pulita del gusto, d'impronta quasi spirituale, propria dei primi anni 2000, mentre nel "*riso con cavolo nero, polvere di alghe, agrumi e crostacei*", è già più percepibile un'anima toscana.

A fare da filo conduttore, una cucina che gioca sui contrasti per approdare a un gusto in equilibrio tra acidità, freschezza, forma e sostanza. Le preparazioni riflettono la costante ricerca degli elementi naturali: le materie prime di alto livello sono trattate con processi che ne valorizzano il gusto, senza alterarne le proprietà nutraceutiche. E' il caso del cavolo rosso fermentato che accompagna il maiale iberico, assieme a scorzonera in panatura croccante e tamarindo, o degli ortaggi d'inverno, che arrivano direttamente dall'Orto Bioattivo, serviti in "*brodetto di funghi all'orientale, con purea di topinambur e ragout di tartufo al*

Marsala".

Alcuni piatti del ristorante OOO

Tra il primo e l'ultimo arrivato sul menu dello chef Fabio Barbaglini, troviamo tra gli altri: "*filetto di coniglio all'uva con pane al pepe e alghe, sciroppo allo zenzero e cipolline (2010)*", "*ravioli di anguilla affumicata cotti in brodo di baccalà, crema di latte, cipollina e caviale (2012)*", "*piccione e capperi con insalata di cipolle, finocchi e acciughe (2013)*", "*sogliola allo champagne con purea di sedano rapa e vongole, cavoletti e lardo arrostiti, carciofi glassati al sugo e aneto (2018)*". E nelle ultime settimane, ad esempio, la "*zucca appassita in brodo di zucca, lenticchie croccanti, olio all'alloro, crema leggera ai porri grigliati, mandorle e parmigiano (2019)*", oppure "*wafer di nocciola con hummus di fagioli zolfini, misto di ceci, insalatina di ortaggi cotti e crudi, semi e olio al sesamo (2019)*".

Tra le portate principali, invece, fa il suo ingresso il “*pescato del giorno, cotto nel sale e alghe, con purea di scalogno all’aceto affumicato e rape al ponzu*”, una salsa giapponese dal gusto fresco e agrumato.

Dolci, carta dei vini e menu degustazione

Tra i dolci, ci sono alcune proposte interessanti come la “*coppa con gelatina di birra belga doppio malto,*

gocce di cioccolato puro e chantilly alla cannella (2003)" o i "*finocchi canditi alla menta con crema gelata alle pere, melone bianco e semi di anice (2012)*". Sono previsti anche tre menu degustazione – da due, tre o quattro portate – ispirati ad altrettante opere d'arte che hanno segnato il Novecento e la cultura occidentale.

La carta dei vini è in accordo coi piatti: possiede una dinamicità che permette di sperimentare interessanti novità oltre ai grandi classici. Un centinaio di etichette come anelli d'una solida catena, come parole d'una bella storia.

Se sei uno Chef, un Ristoratore, un Innovatore della Cucina, contattaci e raccontaci la tua storia.

Saremo lieti di ascoltarti.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople