

CHE COSA RESTA di una chiesa costruita nel Cinquecento, sconsacrata e spogliata di tutto a fine Settecento, diventata poi ospedale militare e caserma? Rimane l'anima. E da quella inconsueta essenza architettonica sono partiti, prima, l'antiquaria Enrica De Micheli che ha realizzato la galleria Volumnia e, dopo, lo chef Luigi Taglienti che ha dato vita al ristorante Io Luigi Taglienti. Volumnia è lo spazio espositivo multidisciplinare all'interno della chiesa di Sant'Agostino nel centro di Piacenza, dedicata principalmente al design italiano del Novecento.

Io Luigi Taglienti occupa, dallo scorso giugno, gli ambienti della vecchia falegnameria adiacente al monastero e il cortile-giardino. In continuità con l'estetica della galleria, nell'ambiente essenziale declinato nei toni del grigio e del verde acqua, trovano spazio oggetti di culto come il grande tavolo in marmo bianco di Carrara di Angelo Mangiarotti per Skipper e la sedia Leggera di Gio Ponti per Cassina, la libreria Stildomus e il maestoso lampadario Moon che sovrasta la sala, disegnato da Davide Groppi.

Il giardino, che ospita 35 posti quando il tempo lo permette, ha un côté più romantico valorizzato dagli arredi Anni 50.

L'idea gastronomica è chiara fin dal principio: «Ridisegnare i connotati del già noto, cambiando tutto senza cambiare nulla», così Luigi Taglienti riassume la proposta della sua cucina, tutta basata sui prodotti del territorio e sul susseguirsi delle stagioni.

Lo chef riscopre la tradizione e le ricette dimenticate, e le rielabora con sensibilità e intuito. Il limone è il suo ingrediente feticcio, utilizzato spesso per unire passato e presente, classico e moderno, per trasformare l'esperienza gustativa in qualcosa di inaspettato e di sorprendente.

E proprio il limone è l'insolito tocco in più della ricetta che Taglienti ha voluto condividere con *Amica*: una tradizionalissima lasagna interpretata dal suo estro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA ■



## LA CENA? IN CHIESA

*A Piacenza, una basilica del '500 ospita il ristorante Io Luigi Taglienti. Con una cucina di tradizione rivisitata, «che cambia tutto, senza cambiare nulla»*

Di Gabriella Bensa



### LA RICETTA DI "AMICA"

La lasagna con scorze di limone, il piatto che lo chef ha scelto per noi. In alto. Il giardino del ristorante Io Luigi Taglienti si rifà ad atmosfere Fifties.



### SACRO E PROFANO

A sinistra. L'ex Chiesa di Sant'Agostino a Piacenza è oggi sede del ristorante Io Luigi Taglienti. In basso. Lo chef Luigi Taglienti.



### LASAGNA "ALLA TAGLIENTI"

Ingredienti per 4 persone

- 700g di polpa magra di vitello
- 500g di polpa di pomodoro passata
- 300g di pasta fresca verde all'uovo
- 200g di besciamella tradizionale
- 200g di cipolla bianca tritata
- 100g di carote tritate
- 100g di sedano verde tritato
- 100ml di vino rosso
- 75g di Parmigiano Reggiano
- 50g di scorze di limone
- 2 chiodi di garofano
- 2 semi di cardamomo verde
- olio extravergine di oliva

### PROCEDIMENTO

In una casseruola larga e bassa rosolare a fuoco vivo, con chiodi di garofano e cardamomo, la polpa di vitello, continuando a rimastare finché la carne non sarà dorata in modo omogeneo. Unirvi le verdure tritate e, dopo qualche minuto, bagnare con il vino rosso. Quando sarà evaporato, aggiungere la passata di pomodoro e cuocere a fuoco basso per almeno 4 ore. Quindi, incorporare al ragù, la besciamella, il parmigiano e le scorze di limone, fino a ottenere un impasto cremoso. Rivestire uno stampo rettangolare in acciaio con le sfoglie di pasta all'uovo (sette come vuole la tradizione) alternandovi il ragù, così da riempire lo stampo. Riporre in forno statico a 175 gradi per 35 minuti. Servire la lasagna tiepida. Vino consigliato: Pizzotorto, Pinot Nero, Riserva dei Marchesi, 2015.

FAUSTO MEAZZA STUDIO

AMICA