

L'ARTE DEL RICEVERE
Luca Dall'Omo



di Renato Ferretti

L'OFFICINA DEL GUSTO

LUCA DALL'OMO APRE LE PORTE
DELLA VERONA CULINARIA, FUCINA
D'IDEE, INNOVAZIONI E CREAZIONI
GASTRONOMICHE CHE PUNTANO TUTTE
A UN UNICO RISULTATO.

«L'ECCELLENZA DEL GUSTO»

Maggio 2013



Le antiche mura in pietra nel cuore di Verona non ispirano solo i poeti, come Shakespeare o Dante. Un'altra arte è cresciuta all'ombra dei palazzi scaligeri, con altrettanta forza espressiva, colta da altri sensi: il gusto e l'olfatto. La cucina della tradizione veronese non ha mai smesso di ispirare nuovi talenti e chef che hanno fatto dell'innovazione la loro cifra stilistica. Luca Dall'Omo è uno di questi, e forse non è un caso che il suo piccolo regno, dove ha sede l'omonimo laboratorio, si trovi nell'antico e maestoso Palazzo della Ragione a pochi metri dalla statua di Dante Alighieri, ospite illustre della Verona del 1300. Dall'Omo, chef, pasticciere e consulente, sostiene: di arte si tratta. «La nostra è un'officina – dice Dall'Omo –, perché ci sono idee, c'è ricerca, c'è soprattutto genio creativo. Tutto questo come risultato del lavoro in team di uno staff

composto da altri due “chef-artisti”, il mio socio Davide Giuseppe Zanetti e Martina Avesani».

Professionalità diverse per un'azienda che propone servizi e prodotti molto differenti.

«Davide è uno chef che ha frequentato cucine stellate, potenziando l'esperienza con anni di studio. Martina è la colonna dolce dell'azienda, responsabile della pasticceria. Il nostro non è catering, ma banqueting, che alla creazione e alla produzione aggiunge preparazione dell'allestimento. In questo laboratorio io, Davide e Martina realizziamo creazioni culinarie dolci e salate, studiamo nuove idee di cake design, ricerchiamo mise en place originali, decorazioni innovative, ma anche allestimenti pensati ad hoc per eventi di ogni genere».

Su quali creazioni avete lavorato recentemente?

«Da poco abbiamo definito la nostra nuova linea di croissant in cui spicca la brioche a forma di cubo, con farcitura interna. La cosa importante per noi è preparare ogni evento su misura: durante una mostra d'arte all'interno di Palazzo della Ragione abbiamo presentato dei piccoli dessert di cioccolato che avevano l'aspetto di una tavolozza di colori. In generale, il finger food è uno degli ambiti in cui ci muoviamo di più».



E al di là della pasticceria, quali sono le ultime invenzioni?

«Spaziamo da ricette tipiche del territorio, anche se rivisitate, a piatti frutto della nostra creatività. Un esempio di ricetta di nostra creazione è il tortino di avocado e polpa di granchio con salsa di mango, dal gusto molto pulito. Ultimamente stiamo studiando l'uso delle spezie, in Italia molto sottovalutate. L'obiettivo è rendere i nostri finger un po' più articolati, aggiungendo alcuni tipi di curry, garam masala, coriandolo, o cumino».

Perché la scelta di creare un'officina creativa all'interno di Palazzo della Ragione?

«Questo luogo è anche aperto al pubblico: negli sfarzosi saloni come nelle sale più piccole e affrescate possono essere ospitati ricevimenti con un servizio di banqueting garantito dall'annesso laboratorio. Non solo. Questi spazi prestigiosi ed eclettici diventano anche location per convention e conferenze, riunioni e colazioni di lavoro, sfilate e set fotografici».

Davide Giuseppe Zanetti in un momento creativo all'interno del laboratorio. In apertura, Tortino di avocado e polpa di granchio con salsa di mango
www.lucadallomo.it

