

RISTORANTE PIAZZA DUOMO

Si parla sempre di come sia nata la liaison tra la famiglia Ceretto e il *genio e regolatezza* della cucina Enrico Crippa. Galeotto fu quell'incontro a Paderno D'Adda, quando al primo morso del croccante di zucca e gorgonzola, Bruno Ceretto capì di aver finalmente trovato il suo chef.

Era l'inizio degli anni Duemila e, insieme alla cultura del vino e alla passione per l'arte, l'imprenditore e mecenate piemontese aveva in mente di promuovere turisticamente e sublimare le sue colline anche attraverso la cucina eccellente di un grande ristorante.

Un ristorante è fatto dal suo chef, certamente. Ma nel caso di Piazza Duomo non può prescindere dal fascino secolare della location, eccezionale quanto il menù.

Per chi siede nella sala *rosa*, avvolto a pranzo dalla luce naturale che le pareti affrescate dal pittore Francesco Clemente sanno riflettere e riscaldare, affacciarsi alla finestra è un'esperienza cinematografica.

Protagonista, in tutto il suo splendore, è la piazza del Duomo (da cui, appunto, il nome del ristorante). Ad Alba la si chiama così, anche se sulla mappa è Piazza Risorgimento. Lo sguardo incontra la cattedrale romanica, il municipio, gli uffici pubblici e quelli del vescovado. Il tempo pare immobile: stando ai dati del catasto nessun cambio di proprietà è avvenuto a partire dal 1600. È il cuore di Alba, fatto di compostezza e orgoglio. Lo stesso che il *signor Bruno* ha potuto provare acquistando quell'unico palazzo civile sulla piazza, oggi simbolo internazionale di eccellenza e cultura italiane.

ORTO

Se Crippa fosse un pittore, le verdure sarebbero la tavolozza e l'orto, il paesaggio del cuore intimo e sorprendente a cui restar fedeli; ogni giorno interpretato in modo differente in base a quanto di più fresco la natura circostante offre. «L'elemento vegetale è oggi uno dei punti cardine della mia cucina e fa sì che le sfumature dei miei piatti cambino, di giorno in giorno».

Situato a pochi km da Alba, nel terreno della Tenuta Monsordo Bernardina di proprietà dei Ceretto, l'orto di Piazza Duomo comprende una serra e un appezzamento, dove vengono coltivati, in regime biologico e biodinamico,

verdure, erbe e fiori che lo chef Enrico Crippa raccoglie personalmente ogni mattina. Oltre agli ortaggi comuni, sempre selezionate tra varietà antiche e particolari, vengono curate circa 400 varietà di specie vegetali, con due costanti: ricerca e rispetto. Del resto, la cucina cromatica di Crippa è il risultato di attenzione meticolosa per la materia prima, fatta di ingredienti rari e preziosi, e per i ritmi di produzione e raccolta, influenzati da variabili climatiche quotidiane.

Ecco perché si può dire che il menu di Piazza Duomo cambi in tempo reale.

CANTINA

Come la cucina di Enrico è personale, così è la nostra cantina, curata dal sommelier Vincenzo Donatiello.

Come il menu cambia con le stagioni, così anche la nostra proposta di vini. Questo ci permette di **creare un legame tra il vino e il piatto**, da ingredienti alla pari dell'esperienza gastronomica.

Non amiamo l'idea tecnica di abbinamento: vogliamo, piuttosto, vini gastronomici.

Per affiancare la cucina di Enrico serve libertà di interpretazione.

Vincenzo Donatiello

Lucano, sommelier classe 1985, Vincenzo Donatiello cresce professionalmente tra la Puglia, dove frequenta l'istituto alberghiero di Vieste, e la Riviera Adriatica, dove matura le prime esperienze e colleziona i primi riconoscimenti. Dal 2009 inizia il suo percorso stellato che lo vede lavorare prima alla corte di Gianfranco Bolognesi a La

Frasca di Milano Marittima, poi al ristorante Pascucci al Porticciolo di Fiumicino e, infine, al Piastrino di Pennabilli. Il 2013 è l'anno di Piazza Duomo: da allora lavora al fianco di Enrico Crippa.

ARTE

Una cucina che segue il bioritmo delle emozioni con i tempi della natura è già di per sé una performance. In più, ogni volta che immagina un piatto, Enrico Crippa plasma la materia con l'immaginazione e la traduce nella gestualità di uno schizzo. Sì, un disegno d'autore. «Che io sia un cuoco o un artista in fondo poco importa: finché riuscirò a provocare emozioni, potrò considerare la mia missione compiuta».

Nel segno del colore, la sua arte culinaria è in sintonia con il collezionismo esperienziale che da più di 20 anni la famiglia Ceretto promuove sul territorio, invitando architetti, artisti e designer di fama mondiale a respirare il paesaggio delle Langhe diventandone parte, lasciando memorie e segni di bellezza condivisa come l'emblematica Cappella del Barolo.

In questo senso, Piazza Duomo propone un'esperienza dell'arte a tutto tondo. Se l'interior è del curatore newyorkese Bill Katz, diversi artisti definiscono l'atmosfera. Nella sala principale, quella rosa, una grande foglia d'uva abbraccia il mappamondo e i continenti: è un'opera di Francesco Clemente – 4 giorni di lavoro non stop e la scelta di un colore luminoso quanto inaspettato. La seconda sala è arricchita da due sipari d'opera creati da Louise Nevelson.

Appese lungo le stanze e la lounge, spiccano opere e immagini di altri artisti, compresi quelli che nel corso degli anni hanno incontrato e ispirato Enrico Crippa nella creazione di menù-tributo, da Marina Abramovic a Kiki Smith, da Anselm Kiefer a Patti Smith e Lynn Davis. Non è raro che lo chef omaggi i clienti con menù da loro autografati.