

UNO CHEF, UNA RICETTA

Claudio De Min

«H

o cominciai a pensare alla cucina come scelta di vita a 15 anni. La scuola non mi stimolava, cercavo altro». Una passione precoce e duratura: «Senza la passione questo non è un mestiere che si possa fare. Se ce l'hai bene, sennò conviene fare altro. E' un lavoro che ti riempie la vita, da quando apri gli occhi fino a notte fonda, tutti i giorni».

Nato a l'Aja, sul mare d'Olanda, nel 1982, grande annata per il vino e - per chi c'era - anche per il calcio italiano - Sander Wildenberg, con i suoi circa 2 metri di altezza, è approdato da oltre 15 anni sulle rive di un altro mare, più placido e tiepido, ma che lui ama ormai incondizionatamente, «perché quando nasci con il mare davanti agli occhi non ne puoi più fare a meno». Il mare è quello Adriatico, la sua nuova casa - dal 2010 - è Jesolo, dove è arrivato per amore, per via di un incontro che più casuale non si può: «Ho conosciuto la mia metà in Grecia, eravamo entrambi fra gli invitati ad un matrimonio. È cominciata così. All'inizio, per due anni, ho fatto su e giù dall'Italia all'Olanda, ma presto mi sono convinto che la cosa migliore da fare fosse trasferirmi qui».

E del resto a Jesolo le occasioni per alimentare e far crescere la sua passione per la cucina non sarebbero mancate. Infatti, dal Torcio all'Entrée, Sander ha preso confidenza con la ristorazione di livello della località turistica, anche se lui aveva in mente altro, cioè quella "fusione" fra la scuola francese, che per prima lo aveva conquistato, e quella asiatica, che gli era rimasta incollata alla pelle dopo i suoi innumerevoli viaggi, dove a farlo innamorare fu so-

IL GIGANTE BUONO CHE SORPRENDE CON LA SUA CUCINA FUSION

Sander Wildenberg, olandese dell'Aja, ma ormai da 15 anni jesolano a tutti gli effetti per amore: la sua insolita proposta al "Jolà Emotional Cuisine"

prattutto la cucina di strada e molti aspetti della vita: «Il cibo in Asia è quasi una religione, riflette il loro modo di vivere, mangiare è una festa a tutte le ore del giorno. Sono popoli che spesso hanno meno di noi ma quel poco lo godono in maniera totale».

E, a completare il quadro, ovviamente la fascinazione per il gusto e soprattutto per il prodotto italiano. E veneto in particolare: «Mi entusiasma la scelta di materia prima che offre questo territorio, dalle verdure al pesce».

Sander e Jolà Emotional, il ri-



Lo chef Sander Wildenberg, olandese de l'Aja ma ormai jesolano di adozione

storante del fascinoso J44 Lifestyle Hotel della famiglia Rizzante, sembrano fatti l'uno per l'altro: ambizione, innovazione, contemporaneità, emozione, sostenibilità, professionalità, l'architettura del milanese Massimo Magaldi, lo stile sorprendente e moderno

della cucina, internazionale e cosmopolita, ma sempre intrecciata con il territorio, un'idea che affiora perfino nei divani e nelle sedute, vestite dall'iconico marchio veneziano Rubelli.

La squadra è forte, compatta, motivata, competente. In sala come in cucina. Dopo la partenza difficile e col freno tirato causa Covid, il Jolà ha preso ritmo e passo, il passaparola ha alimentato la curiosità per un'offerta originale e unica: «Il ristorante che non c'era - dice Sander -, fuori dagli schemi. Come del resto il mio modo di intendere la cucina»: fantasia, gioco, divertimento, sorpresa. Esperienza consigliatissima, insomma, per golosi e curiosi.

Attenta anche all'etica e al tema dello spreco. Non è un caso che proprio uno dei piatti firma di Sander al Jolà sia i Noodles 0 (zero) Spreco (buonissimo), che lui stesso spiega in questa pagina regalando la ricetta ai lettori del "Gazzettino", per non parlare di Pane e Burro, goloso e sorprendente intermezzo che unisce i ricordi d'infanzia alla contemporaneità: «La merenda di quando eravamo ragazzi, con qualche aggiornamento».

LA PREPARAZIONE

Pane di recupero, mazzancolla, burro, limone di mare

Sul tavolo di legno, un bianco panno di cotone a coprirlo: a casa dei nostri nonni, il pane era sacro. Un cibo insostituibile, un dono prezioso nato per essere condiviso, a cui vogliamo ridare l'importanza e il valore che gli spettano. Questa è l'origine dei Noodle "0 Spreco", un'intuizione nata dal pane di recupero che, una volta setacciato, viene impastato con farina ed acqua e trasformato nei nostri Noodles. Per la preparazione apriamo tre limoni di mare, regalo prezioso del territorio. A seguire sgusciamo quattro mazzancolle nostrane, la nota dolce del piatto, e ne prepariamo una de-

licata tartare con olio, sale e pepe. Scaldiamo i limoni di mare in una pentola a parte, in padella sciogliamo una noce di burro di malga, accompagnata da un tocco di erba cipollina e una spolverata di buccia di limone grattugiata. Aggiungiamo i noodles, accompagnando il tutto con un cucchiaino di acqua di cottura. Amalgamiamo: il profumo del mare è intenso e avvolgente. Adagiamo su un piatto piano; i noodles si presentano lucidi e compatti, un piccolo nido di sapore. Li decoriamo con i nostri limoni di mare e la tartare di mazzancolla.

Una proposta che nasce da una tradizione povera ma ricca di valore, un pensiero al quale ci



sentiamo affini e che applichiamo in ogni scelta nel nostro percorso creativo in cucina. In uno spazio dove l'ospitalità non è solo "mangiar bene", ma parte integrante di ogni aspetto dell'esperienza, il cibo della condivisione per eccellenza non poteva diventare oggetto di spreco, bensì di nuova ispirazione.

INGREDIENTI (per 2 persone): 50g farina pane avanzato, 50 gr farina 00, 50 gr acqua, 4 limoni di mare, 4 mazzancolle, Erba cipollina qb, 2 noce di burro, ½ buccia di limone grattugiato, Sale e pepe qb.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA