

Ecco perché amare il Mirazur (e Mauro Colagreco)

1 settembre 2015 di Lorenza Fumelli

f 29 t 3 s+ 0 Commenta

AGRODOLCE TV Terrazze Gourmet a Roma ✕

Le più belle terrazze di Roma da vedere e da gustare / View and taste the best terraces in Rome

11 chilometri dopo Ventimiglia, proseguendo in Costa Azzurra, si arriva a **Menton**. È così vicino alla nostra Italia da non sembrare terra di Francia. Il posto ci somiglia, la gente ci somiglia, e tranne qualche segnale stradale in sola lingua francese, i cartelli sono ancora educatamente scritti con i due idiomi. Menton è una città di confine, e come ogni città di confine rende accessibili le caratteristiche delle regioni che unisce, il meglio, se sai dove guardare. Qui, anni fa, si trasferì un cuoco italo-argentino con un grande talento: **Mauro Colagreco**.



Il suo ristorante, il **Mirazur**, ha 2 stelle per la guida Michelin ed è salito quest'anno all'11^a posizione della **World's 50 Best Restaurants**, come dire: l'11° ristorante più importante del mondo secondo la classifica più seguita. Ci sono molti motivi per concedersi questa visita, almeno una volta nella vita.

MIRAZUR



Menton oggi è una località bella, ma deve essere stata magnifica alla fine del 1800, quando il geografo **Élisée Reclus** le attribuì l'appellativo di *Perla di Francia*. È una cittadina poggiata sul Mar Ligure, perfetta per le estati calde e affollate o per lasciarsi affascinare durante la stagione fredda, quando i luoghi di mare diventano magici. Il ristorante di Mauro Colagreco si trova qui, in alto, a dominare la vista della **Côte d'Azur** da una palazzina Liberty degli anni '50, moderna e accogliente. Un bellissimo ristorante.

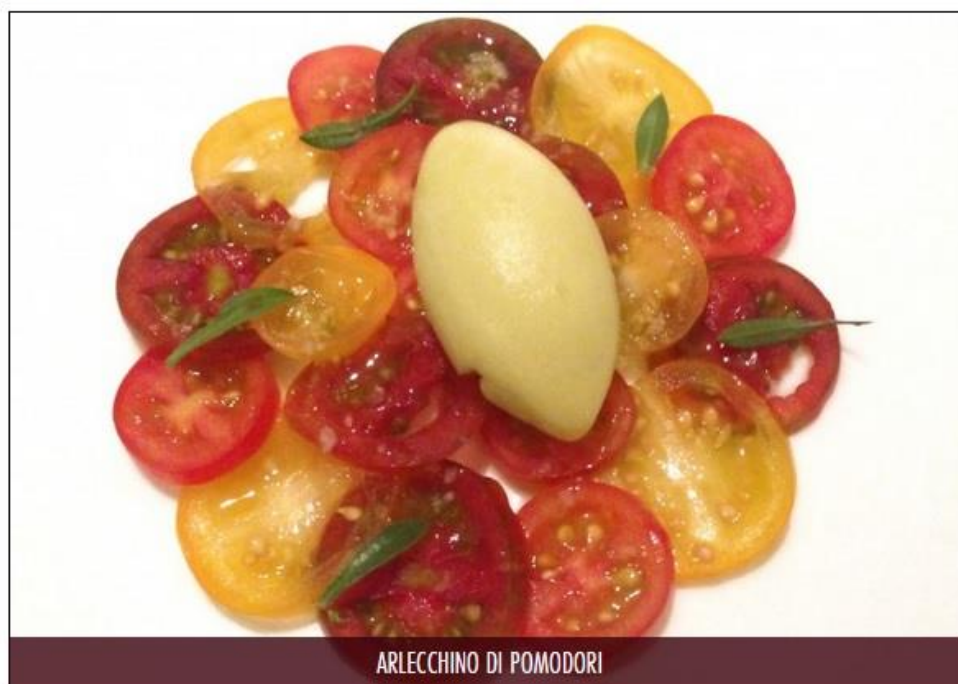
SALA



I ragazzi di sala sono gentili, preparati, accurati nel dare spiegazioni almeno in tre lingue diverse. Il servizio delle portate è ben scandito, non ci sono sbavature, elegante e impostato. Francese. La carta dei vini è corretta, c'è un buon equilibrio tra nomi importanti e produttori meno conosciuti, il ricarico è quanto ci si aspetterebbe da un due stelle Michelin.

LA CUCINA DI MAURO COLAGRECO

Senza dubbio il punto di forza dell'esperienza al Mirazur è la cucina di Mauro Colagreco e della sua brigata. Il tratto è decisamente elegante, pulito, nel piatto tutto concorre a mettere in luce il sapore della materia prima, sempre al centro delle creazioni. **Semplicità e tecnica si alternano come elementi distinti**, non entrano mai in competizione e non sono solo funzionali al gusto, sono parte della portata. Una firma precisa della mano del cuoco.



ARLECCHINO DI POMODORI

Come in questo *Arlecchino di pomodori del giardino*. Ci sono i pomodori di specie diverse coltivate personalmente dallo chef, conditi in maniera semplice per esaltarne il sapore, e accompagnati da un sorbetto di acqua di pomodoro eseguito con una tecnica perfetta, sorprendente e divertente. **Tecnica e negazione della stessa in un dialogo che non ha nulla di arrogante o di forzato.**



La firma c'è in ogni portata, nel *Gamberone alla griglia* come nell'*Agnello melanzane e miso rosso*, entrambi disarmanti. E in questo *Calamaro di Bordighera* alla griglia tagliato a listarelle sottili, accompagnato con bagna cauda, carciofi e purè di carciofi: qui gli ingredienti rimangono volutamente distinti, interagiscono solo per volontà di chi mangia ma ognuno ha il piglio del protagonista, una dote rara.



Ci sono anche piatti più complessi, di comprensione meno immediata, come la *Mousse di Foie Gras* o lo splendido *Granchio con Mandorle e tagete*, e anche qui Mauro dimostra sostanza e tecnica, pulizia nei concetti e nel piatto. Davvero un grande cuoco. La sua brigata è all'altezza di qualsiasi sfida, sembra – vista da fuori – affiatata, giovane e combattiva, come uno dei suoi più grintosi rappresentati, **Ricardo Chaneton**.

I menu vanno dai 55 € ai 140 € vini esclusi, il viaggio è ripagato da un'esperienza unica. Da non perdere.

SPECIALI Cucina Francese

IMMAGINE Palato Fine Beyond