

Arte, Libri e Musica In evidenza

Tim Raue, lo chef di Berlino che sverna a Modica

di: Angelo Surrusca

6 marzo 2017



Chi è Tim Raue? E cos'avrebbe a che fare con la Sicilia? Chef berlinese, due stelle Michelin, 19/20 per la guida Gault Millau, "4F" su 5 per Der Feinschmecker, Best of Award of Excellence 2016 per WineSpectator e, manco a dirlo, primo in Germania, Tim Raue è 34esimo assoluto della classifica mondiale dei World's Best Restaurants 2016. Non male. Soprattutto se si pensa che interpreta la cucina asiatica.

Il punto: qualcuno ha notato che da qualche tempo a questa parte Tim è solito aggiungere in calce alle email un gioioso "Sent from a sunny place". Cosa insolita, visto che Berlino di sole ne avrebbe poco.

Ma la ragione c'è: lo chef – come mi ha confidato personalmente – ha eletto la Sicilia tra le sue mete principali, tanto da soggiornarvi più volte l'anno. Ma su questo torneremo dopo.

La mia attenzione su Raue scatta al Festival del Cinema di Berlino. L'ho sbriciato per anni nei suoi vari ristoranti nella capitale tedesca. Stavolta, però, la sezione gastronomica del festival "*Kulinarisches Kino*" lo mette in luce e lo include quale novità della terza serie di *Chef's Table*. I film sono peraltro già disponibili su Netflix dal 17 febbraio scorso.

La puntata traccia il percorso evolutivo dello chef, la sua infanzia in un quartiere difficile come Kreuzberg, le sue scelte di gusto, le spezie e l'amore per la cucina Thai. La voce è cristallina, le sue ragioni enunciate con fermezza, il suo ego strabordante. Tra le sue frasi: "*sono un egocentrico e ne vado fiero*"; e ancora "*nei piatti non amo l'armonia*".

Al Festival del Cinema, dopo il film-presentazione, gli spettatori hanno avuto la possibilità di provare un suo menù di cinque portate, chiamato "*Yin and Yang*". Le prime due sono state realizzate in onore del monaco buddista coreano Jeong Kwan, anche lui con una puntata dedicata su *Chefs Table*.

Di seguito i piatti, non li traduciamo dall'inglese:

"*Illuminating White*": White lotus tea; White radish, pickled with white rice vinegar and white pepper;

"*Vegetable Garden*": Spinach with sesame oil and soy sauce, green chilli, pickled lotus, radishes, kimchi, nashi pear, sansho berries, pumpkin puree, red chilli, orange oil;

"*Wasabi Prawn*", il suo cavallo di battaglia;

"*Cod*": Water chestnut & hazelnut, grape, chilli, Jerusalem artichoke cream sauce;

"Chocolates"

Tornando alla Sicilia, dicevo, Tim Raue si troverebbe molto spesso a **Modica**. Pare che lì abbia trovato il luogo del *buen retiro*. Ho fatto a Tim Raue delle domande e, anche se le risposte sono timide (che *"il siciliano dalla domanda facile"* lo abbia spaventato? Non immaginate la fatica), danno la dimensione del suo coinvolgimento.

D. Signor Raue, quante volte viene in Sicilia?

R. Sono in Sicilia, a Modica, dalle tre alle quattro volte l'anno.

D. Cosa le piace della Sicilia?

R. Le persone, i siciliani. Ciò che accade nel mondo ha per loro poca importanza. Vivono la loro vita e accettano ospiti come me. Mi piace il periodo tra la fine di febbraio e la fine di ottobre, quando l'isola è verde e c'è una bella temperatura.

D. Ho saputo che ha comprato casa a Modica...

R. Sì. Ma la casa dove vado adesso appartiene ad alcuni amici, la affitto da loro.

D. Ci sono dei prodotti dell'isola che le piacciono?

R. I pistacchi di Bronte, i vini dell'Etna di Ciro e Stephanie Biondi, il Prephilloxera di Tenuta delle Terre Nere, i gamberi di Mazara, la ricotta di Occhipinti, il gelato del caffè Adamo.

D. Quali sono le ricette che le piacciono di più?

R. Il maiale al sugo, la pasta alla Norma, la Caponata modicana.

D. I ristoranti che preferisce?

R. Accursio a Modica; Don Serafino a Ragusa Ibla; Majore a Chiaramonte Gulfi

Restaurant Tim Raue

Rudi-Dutschke-Strasse 26

10969 Berlino

Tel. 0049.30.25937930

<https://tim-raue.com/en>

Vedi su Google Maps, clicca qui
