

# ATENE. TASOS MANTIS: IL SUO RISTORANTE STELLATO, LA SUA TERRA, IL RISPETTO, L'INNOVAZIONE E I FIORI DEL SUO GIARDINO

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Hytra: nell'antica Grecia era una pentola di terracotta, chiusa ermeticamente e capace di trattenere il vapore all'interno in modo da conservare tutto l'aroma. Oggi il rituale sembra ripetersi da **Hytra** elegante locale al sesto piano dell' **Onassis Culture Center** e **stella Michelin** dal 2010, un ristorante che vuole racchiudere e rinnovare la tradizione della cucina greca. Come un vascello che attraversa i mari blu della Grecia. Al timone Chef **Tasos Mantis**.

L'ho incontrato nel suo Hytra, a Atene.



Foto: Roberto Sirtori

**Tasos, hai lavorato in cucine super stellate come Geranium a Copenaghen, The Fat Duck in Inghilterra, Hov Van Cleve a Bruxelles, Funky Gourmet a Atene. Ti hanno influenzato?**

Sono sempre stato affascinato dalle sperimentazioni degli altri, ma poi, col passare del tempo, si è creato il mio carattere e la mia personalità in cucina.

**Cos'è importante nel tuo lavoro ?**

Un ottimo rapporto con il fornitore e con il prodotto fresco. Ho cercato e trovato allevatori e coltivatori che mi portano gli alimenti più caratteristici della mia terra e del mio mare. Sono tesori della nostra tradizione che impiego con grande rispetto per la loro identità. Ho trovato questo equilibrio e ne sono estremamente fiero.



**Il tuo motto?**

Prodotti locali, nuove idee.

**Un esempio?**

Un orgoglio ellenico: i gamberi di Koilada, un villaggio sulla costa di Argolida. Li servo con aghi di pino, crescione, alghe, foglie di senape e decorati con piccoli fiori bianchi.



**Dove ti piace passare un weekend libero?**

Nel mio giardino a Alpochori, circa 40 minuti da Atene. Passo il mio tempo piantando, coltivando e raccogliendo fiori commestibili, elementi che, come vedrai, sono molto presenti nella mia cucina.

**A proposito, mi parli dei tuoi piatti 'floreali'?**

Mi piace presentarli come mini bouquet dai gusti accesi. Per esempio '*Vitamin Sea*' dove un mix di ostriche, bacche di sambuco, capperi e erba cipollina viene decorato con un nasturzio rosso



mentre i fiori di sabuco fanno corona e profumano le mie vongole marinate con finocchio selvatico e il piacevole contrasto di confit di limone e succo fermentato di pera.



**Dove hai viaggiato e dove ti piacerebbe viaggiare?**

Ho setacciato e continuo a scoprire la Scandinavia. Svezia e la Danimarca sono le mie destinazioni preferite. Mi piacerebbe visitare Hong Kong e girare per gli Stati Uniti. Sono luoghi opposti e culture contrastanti, forse per questo ne sono attratto.

**Dal viaggio porti qualcosa che finirà nel tuo menu?**

Certo, è proprio una delle ragioni per cui viaggio, aprire la mente, gustare nuovi ingredienti, scoprire maniere e tecniche che non conoscevo, prendere appunti e idee.



**Dove indirizzeresti un turista gourmet in vacanza nel tuo territorio?**

Senz'altro a Trikala, alla spettacolare fattoria di Mister Dimos, allevatore di maiali neri.

**Un piatto che ti ricorda qualcuno in particolare?**

La pasta orzo di mia nonna. Un piatto semplice con verdure e carne, una tradizione che non può mancare sulla tavola della domenica.

**Sempre nel tuo frigo...**

Non possono mancare i fiori e le erbe del mio giardino. Anche nel tuo piatto, vedrai.

**E nella tua ricetta?**

Fiordalisi.

**Vongole, chutney di cetriolo, fiori di sambuco, finocchi selvatici e fiordalisi del mio giardino**



### **Ingredienti**

10 gr vongole

3 gambi di fiori di finocchio selvatico

Sale di finocchio

20 ml succo di pera

3 bucce di limone

3 gr garum

3 pezzi di alghe pistillata

8gr chutney (salsa di cetrioli)

sale marino q.b.

fiordalisi

Per la salsa

gr 1600 cetrioli

gr 100 aceto d verbena

gr 75 zucchero

2 foglie di salvia

15 gr di verbena

### **Preparazione**

Grattuggiamo i cetrioli in stile *brunoise*, eliminiamo la parte

liquida.

In una casseruola prepariamo un caramello leggero, dopodichè ci mettiamo il cetriolo.

Chiudiamo con un coperchio.

Quando il liquido del cetriolo è svanito, sfumiamo con l'aceto.

Facciamolo cuocere per circa 10 minuti. Aspettiamo che si asciughi e teniamolo da parte.

Mettiamo gli altri ingredienti sopra le vongole crude.

INFO

**Hytra**