Berlino. Nessun confine, nessun limite, nessun nome. Chef Vicenzo Broszio ci apre le porte del “NOname”

TESTO E FOTO: CESARE ZUCCA (Italian & English versions)

“NOname” è un ristorante davvero unico nel cuore del raffinato quartiere Mitte a Berlino. Un locale che marca una perfetta metamorfosi con i suoi dintorni, dove dettagli storici si combinano a elementi moderni.



Minimalismo e eleganza sulla tavola di NOname

Il concetto di NOname è quello di creare un luogo dove gli ospiti si sentano completamente liberi e aperti a immergersi in una nuova esperienza.
Ad accoglierci due donne speciali: la co-proprietaria J**anina Atmadi** e una gigantesca **pin up** disegnata da Anne Bengard.



L’interno del NOname

Al timone del NOname troviamo lo chef **Vicenzo Broszio.**
Ciao Vicenzo, un nome quasi italiano. Qualche avo italiano?
(ride) No, semplicemente una mamma creativa…



Vicenzo Broszio

Parliamo di viaggi gastronomici. Qual è la destinazione che hai più amato?
La Thailandia. Mi ha colpito il modo di cucinare, specialmente le tecniche delle riduzioni e lo squisito *street food* mattiniero, quando le strade pullulano di baracchini che offrono cibi locali. Una delle migliori zuppe che abbia mangiato nella mia vita è stata proprio quella preparata da una signora in strada.



Street food in Thailandia

Un viaggio che vorresti fare?
Se parliamo di un lungo viaggio, sarebbe il Giappone. Sono molto interessato all’esperienza culturale gastronomica e a esplorare cucina e tecniche. Adoro il sushi e di certo ne farei una scorpacciata.



Un piatto di Broszio: Sgombro, rapanelli, aneto, grano saraceno

Primo ricordo in cucina?
Le mie uova strapazzae. Ero un bambino già creativo… mettevo del salame al posto del bacon…
Cosa non troverò mai nel tuo frigo di casa?
Carne wagyu… è troppo cara…
La tua cucina in tre parole
Sperimentale, moderna, unica.



Porcini, una specialità dello Chef



Barbabietola, cavolo rosso, panna acida, uva

Un piatto che la rappresenti particolarmente?
I miei funghi *shiitake.* Chips e verdure fermentate sono prerogative del menu NOname e penso che questo piatto rappresenti una bella fusione tra noci macadamia, funghi e porri. Mi intriga combinare l'intensità del fungo alla morbida cremosità della noce.
Ci racconti la ricetta?
Eccola.

SHIITAKE DI VICENZO BROSZIO



Ingredienti e preparazione
100 g di shitake, 600 g di olio vegetale (ideale quello di colza), 100 g di olio di sesamo.
Mettere il tutto in un contenitore pirex e cuocere a vapore in forno a 85 gradi per 30 minuti.
Shiitake 200 g, 3,4 g di sale
Sottovuoto, lascia riposare il cibo sottovuoto per 3 giorni (non in frigorifero), aprilo, mescola e scalda
300 g di macadamia, 500 g di acqua, Sale 14g
Congelare in un barattolo tipo Paco .
300 g di porro, 150 g di farina

Pulire il porro, cuocerlo a vapore.poi mescolarlo con la farina e spalmarlo su una salvietta o stuoia sottile, infornare per 15 min a 120 gradi

INFO
The NOname
Oranienburger Straße 32
Berlin-Mitte



Cesare Zucca
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.
Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.
Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, ‘ruba’ le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile ‘Turista non Turista’

For the english version, cleck *NEXT*>



L’interno del NOname

“NOname” is a truly unique restaurant in the heart of Berlin’s upscale Mitte district. A place that marks a perfect metamorphosis with its surroundings, where historical details are combined with modern elements. Minimalism and elegance on the table of NOname The concept of NOname is to create a place where guests feel completely free and open to immerse themselves in a new experience. Two special women welcome us: the co-owner Janina Atmadi and a gigantic pin up designed by Anne Bengard.



Barbabietola, cavolo rosso, panna acida, uva

interview
Hi Vicenzo, an almost Italian name. Any Italian ancestors?
(laughs) No, just a creative mom … Let’s talk about gastronomic trips. What is your favorite destination? Thailand. I was struck by the way of cooking, especially the techniques of the reductions and the delicious morning street food, when the streets are full of stalls offering local food. One of the best soups I’ve eaten in my life was the one prepared by a lady on the street.
A trip you would like to do?
If we talk about a long journey, it would be Japan. I am very interested in the gastronomic cultural experience and in exploring cuisine and techniques. I love sushi and would certainly have a feast of it.
First memory in the kitchen?
My scrambled eggs. I was already a creative child … I used to put salami instead of bacon …



Vicenzo Broszio

What will I never find in your fridge at home?

Wagyu meat … it’s too expensive …
Your kitchen in three words
Experimental, modern, unique.
A dish that represents you particularly?
My shiitake mushrooms. Chips and fermented vegetables are prerogatives of the NOname menu and I think this dish represents a beautiful fusion of macadamia nuts, mushrooms and leeks. I am intrigued by combining the intensity of the mushroom with the soft creaminess of the walnut.
Can you tell us the recipe?
Here it is.
SHIITAKE BY VICENZO BROSZIO



THE ‘SHIITAKE ‘ BY VICENT BROSZIO

Ingredients and preparation

100 g of shitake, 600 g of vegetable oil (rapeseed is ideal), 100 g of sesame oil. Put everything in a pyrex container and steam in the oven at 85 degrees for 30 minutes. Shiitake 200 g, 3.4 g of salt Vacuum-sealed, let the vacuum-packed food stand for 3 days (not in the refrigerator), open it, mix and heat 300 g of macadamia, 500 g of water, 14g salt Freeze in a Paco type jar. 300 g of leek, 150 g of flour Clean the leek, steam it, then mix it with the flour and spread it on a thin towel or mat, bake for 15 min at 120 degrees

INFO

The NOname

Oranienburger Straße 32 Berlin-Mitte



Le tavole minimalistiche di NOname