

Mauro Brina infiamma la cucina piacentina: braci e contaminazioni per un cambio di rotta sul territorio

21 Gennaio 2025



PIACENZA – Piacenza è quella terra dove il cibo fa da collante tra monti, colli e pianura. Piatti e prodotti che mutano e si adattano alle esigenze del paesaggio e che a stento si discostano dalla tradizione. A Rivergaro, però, è emersa una realtà che ha saputo coniugare queste conoscenze ancestrali alla propria identità contemporanea.

Locanda Sensi è un progetto che ha visto unire le strade di **Simone Barani**, proprietario del vecchio casolare che ha poi ristrutturato trasformandolo in un luogo di charme, e **Mauro Brina**, chef classe 1990 originario di Bergamo.

L'esperienza pluriennale in cucine del calibro di Da Vittorio a Brusaporto e Da Nadia in Franciacorta hanno portato chef Brina nel piacentino al ristorante Or cucina d'arte di Agazzano. È qui che ha aperto le porte a una gastronomia che è diventata un vero percorso

di crescita personale.

“All’inizio il rapporto con il piacentino era distaccato. È cambiato molto nel corso del tempo. Da bergamasco non avrei mai pensato di fare cucina piacentina per non entrare in competizione con le realtà storiche” dice a *Virtù Quotidiane* lo chef.

Trovandosi dinnanzi a una comunità molto conservativa in fatto di cibo, non ha però potuto sottrarsi a questo fatto, facendolo diventare un suo punto di forza: “Ancora oggi non faccio una cucina della tradizione. Quanto offro è il risultato di studi ed esperienze territoriali a cui però ho aggiunto la mia identità personale”.

“Lavoro a Locanda Sensi da quattro anni ormai, dopo l’anno sabbatico che avevo deciso di prendermi dall’alta ristorazione. In questa pausa sono andato a Bobbio, dove ho lavorato in una realtà dove sapevo non mi sarei fermato a lungo, ma dove la pandemia mi ha trattenuto per un paio di anni”.

Anche quest’esperienza va ad aggiungersi a un bagaglio che oggi riversa nella sua idea di cucina.

“L’incontro con Simone Barani è stato una coincidenza. Lui cercava qualcuno che cambiasse la cucina della Locanda e io volevo rimettermi in gioco. Stavamo cercando la stessa cosa”. Quando si dice serendipità. Inizia così il percorso di crescita che ha coinvolto il locale e lo chef.

“Volevo partire in quinta, ma ci siamo dovuti frenare. Puoi fare la cucina più buona del mondo, ma se i clienti non entrano dalla porta si fa fatica ad andare avanti”. Piacenza non è Bergamo in termini di innovazione culinaria. Con una tradizione così salda è difficile sradicare il concetto che questa sia la sola strada percorribile. Nonostante tutto, chef Brina ha deciso di puntare su un graduale inserimento di novità.

Una ventata d’aria fresca che ha trovato il suo culmine nella degustazione Fuoco e Brace. Entrando nel ristorante è proprio la brace che attira l’attenzione. L’elemento al centro dell’idea di cucina di Locanda Sensi. “Ad oggi circa l’80% dell’intero menu prevede un passaggio sulla brace, persino i classici pisarei vengono affumicati”.

Il tripudio del tutto è però in questo percorso che dal benvenuto al dolce è il compromesso tra la cucina avanguardistica di Brina e la passione per carni, braci e frollature di Barani. Tortelli piacentini alla brace, animelle di vitello bbq e l’ormai iconico piccione sono solo un piccolo esempio di ciò che si può trovare nella carta che cambia seguendo la stagionalità e la

disponibilità data dai produttori locali.

C'è molta attenzione anche su questo punto, visto che "Non ci limitiamo a mettere la nostra proposta nel piatto, il nostro obiettivo è quello di fare cultura gastronomica attraverso degustazioni che prevedano la conoscenza del territorio".

Conoscenza e scoperta che passano anche da piatti fusion come il Bao- tarò ad caval. Il batarò è un prodotto da forno tipico della Val Tidone e in questo piatto incontra la cucina asiatica con il bao, la cui cottura avviene a vapore. Il ripieno non poteva che essere un richiamo alla picula ad caval, la tipica carne trita di cavallo cucinata con peperoni e qui servita con del cavolo fermentato e dei peperoni in agrodolce.

Per non farsi mancare nulla, anche la presentazione di questo piatto ha il suo notevole impatto visivo. Il bao viene servito come fosse uno street food in un'elegante scatola marchiata Sensi. Sembra quasi sottinteso, ma ha tutta l'aria di poter essere il piatto signature del locale. L'incontro tra la cultura piacentina e l'idea di cucina "sagace" di cui lo chef Brina si fa promotore.

LE FOTO



Bao-tarò ad caval_ foto Giulia Barani



Tortello piacentino alla brace_foto Giulia Barani



Il piccione si fa in quattro_foto Lido Vannucchi



Il Giardino d'estate di Locanda Sensi