

Ego, una giovane coppia e un progetto di cucina in cui regnano materia e personalità

20 Marzo 2024

di Redazione



ROMA – La cucina, come gli occhi, è lo specchio dell'anima. E in questo caso ciò che riflette è un mondo nuovo, una filosofia originale e identitaria, frutto delle esperienze personali dei suoi protagonisti. Due ragazzi le cui vite si intrecciano circa sei anni fa, e da lì si muovono verso un fronte comune. Quello di Ego, ristorante recentemente inaugurato in zona Re di Roma.

Due distinti punti di partenza, ma una passione comune che porta questi giovani ragazzi a muovere il primo passo. Per **Beatrice Venturini**, ventiseienne originaria del Lodigiano, il cammino inizia su impulso del padre, che la introduce al mondo del vino. Nel 2017 segue il corso Alma di Sala, bar e sommellerie, al quale fa seguito uno stage alla Madonnina del Pescatore a Senigallia, esperienza che si protrae per i successivi 4 anni. Quindi sente

l'esigenza di fare nuove esperienze, così si sposta prima da Laite (Udine), e lì dalla sala si avvicina di più al vino, e poi in Spagna, a Bilbao e infine a Madrid, dove approda nella cucina di DiverXO.

Qui conosce **Lorenzo De Lio**, ventottenne romano, che come lei ha frequentato un corso della scuola Alma per ritrovarsi catapultato nella brigata di Bistrot 64, sotto l'ala dello chef stellato **Kotaro Noda**. È lui che, dopo un anno di servizio, lo sprona ad andare all'estero. Atterra così in Spagna, prima nella cucina del Mugaritz, due stelle Michelin, e poi da DiverXO, dove lavora per cinque anni. Dopo una breve parentesi a Londra, torna a Madrid e conosce Beatrice, che diventa anche la sua compagna di vita. Con lei prende la volta di Zurigo, dove i due si muovono tra ristoranti stellati, e poi un viaggio itinerante di sei mesi in Messico.

Quando Lorenzo e Beatrice ritornano in Italia e scorgono il locale di via Etruria, si rendono conto di aver trovato il posto dei loro sogni e desideri, e da lì inizia il percorso di Ego.

“Ego è l'io, la coscienza di sapere ciò che sei, e abbiamo scelto questo nome perché rappresenta la nostra idea – racconta Beatrice Venturini – quel che siamo, le nostre passioni. È un luogo molto personale, somma di tutte le nostre esperienze, quello che ci piace, della ricerca che ci ha portato a essere ciò che siamo e ciò che vogliamo mostrare con questo ristorante”.

Divisi nei ruoli cardine e complementari di una realtà ristorativa – Lorenzo in cucina, Beatrice in sala – hanno così realizzato un locale dalla forte impronta distintiva e identitaria, in cui nulla è lasciato al caso. Ego si presenta come un ambiente intimo e riservato (appena otto tavoli, per non più di 18 coperti), molto materico, ferro e sabbia, soffitto nero a smalto e forme sinuose. Un progetto sintesi delle loro idee e dei loro gusti, in cui ogni elemento contribuisce a renderlo unico e originale, con una grande cura dei dettagli, come la mise en place essenziale e ben determinata, che guida e detta il modo in cui il cliente condurrà la propria esperienza e l'approccio a ogni singola portata.

“La mia cucina è contaminata al 100%, con un occhio sempre alla tradizione... italiana o spagnola? Dipende da quello che sto creando”. Nelle parole di Lorenzo De Lio è racchiusa la filosofia culinaria e le basi su cui si sviluppa, per aprirsi a influenze da Messico, Giappone, Cina, Singapore. “La nostra aspirazione è rendere questo un punto di incontro fra culture, dove ogni ricetta è rielaborata con ingredienti e sapori dell'altra parte del mondo, nuove tecniche di cottura e preparazione”.

La proposta si struttura in due percorsi degustazione (da 5 e 8 portate), e uno (ridotto, da 3) a scelta dello chef. La linea è essenziale, pulita, incentrata principalmente sul gusto e la

golosità “perché il cliente deve innanzitutto disfrutar (godere), come dicono in Spagna”.

Nascono così piatti come quelli del menu “Allegretto”, che dopo il tris di entrées – Croqueta alla Carbonara, Tartelletta di Raclette e Tacos de Huitlacoche – prosegue tra il Pincho servito con un bao e salsa Chili Crab, il Raviolo ripieno di Chicken Masala e Peperoni, e il Magret di Anatra con Senape di Rucola al Wasabi, e olio al fumo. In “Adagio” si spazia fra Ostrica en escabeche, Lardo e Thonburi, il Foie gras con Anguilla, Tuorlo e Orecchie di Giuda, Dumplings alla Vaccinara e Pesce di stagione alla Yakitori, Pil pil al Chile ancho, Salsa Xo e Piquillo. Analogamente al menu, ricco vario ed eterogeneo, così la cantina, dinamica, curata da Beatrice Venturini, è un viaggio fra Italia, Spagna, Francia, ma anche Germania, Ungheria, Sudamerica, senza escludere il Sol Levante, con una selezione di sakè. L’idea che sottende agli abbinamenti è quella di presentare proposte non convenzionali, che facciano da sponda alle differenti declinazioni della cucina fra picchi di acidità, sapidità e piccante, intercettando ma soprattutto stuzzicando le curiosità del pubblico con affiancamenti sempre nuovi. piatti, compreso pasta e pane, senza glutine.