



Mister Chef

Livan, la passione per la cucina veneta

ROCCO MOLITERNI

«**A** me importa recuperare quei prodotti della nostra terra o dei nostri mari che si stanno perdendo. A Venezia ad esempio c'era la tradizione dei ghiozzi, pesci con cui si faceva il risotto, che quando è possibile utilizzo»: a parlare è Massimo Livan, chef poco più che quarantenne, dell'Antinoo, il ristorante del **Centurion Palace** Hotel di Venezia. «Gli abbiamo dato quel nome - spiega Livan, l'unico chef nato a Venezia nella cucina di un grande albergo in Laguna - perché durante gli scavi per la ristrutturazione è stata trovata un'antica moneta romana con l'effigie di Antinoo, uno degli amanti dell'imperatore Adriano». Nonostante il nome sappia di antica Roma il **Centurion Palace** nel look è forse l'albergo più contemporaneo di Venezia: «E così - aggiunge ancora Livan - vuole essere la mia cucina. Da un lato guardo al passato con prodotti della tradizione, dall'altro al contemporaneo, rivisitandoli e utilizzando nuove tecniche di cottura». Un esempio viene da uno dei suoi cavalli di battaglia: il risotto con crema di piselli, gelato al baccalà e petali di ravanella rosso croccanti. «Mi piaceva - spiega lo chef - lavorare con il baccalà, che a Venezia si fa soprattutto mantecato. Ho pensato di farne un gelato, da accompagnare con il risotto per cui uso un carnaroli veronese Dop». Livan ha anche predisposto la sua cucina per gli showcooking: «Mi piace - spiega - ospitare altri chef con cui confrontarmi e dialogare. Credo che nel nostro mestiere non si finisca mai di imparare». Ma pur attento alle tradizioni locali Livan non è «sciovinista»: nella carta trovi anche gli spaghetti di Gragnano cotti *comme il faut* (a Venezia per una mostra li ho assaggiati la scorsa settimana): «Se un prodotto è buono - conclude - va valorizzato. E agli stranieri che vengono nel mio locale voglio far conoscere il meglio dell'Italia».

