

Cover Story

Los Siete Misterios

passione per l'agave

REPORTAGE

L'amaro calabrese

"contro il logorio della vita moderna"

SPIRITS & FOOD

The Glenturret

questo non è Malt Disney

REPORTAGE

Trieste

in giro per cocktail bar

FOCUS

The Macallan 200 anni, la macchina del tempo



I cinque
cocktail bar
migliori
al mondo

House of Suntory,
Pride of Japan

Terry Monroe,
tutti i colori del gusto

Cocktail bar:
Claudio Liu,
il Re Mida di Milano

Design: bicchieri,
a ognuno il suo

N.4 - € 9,90

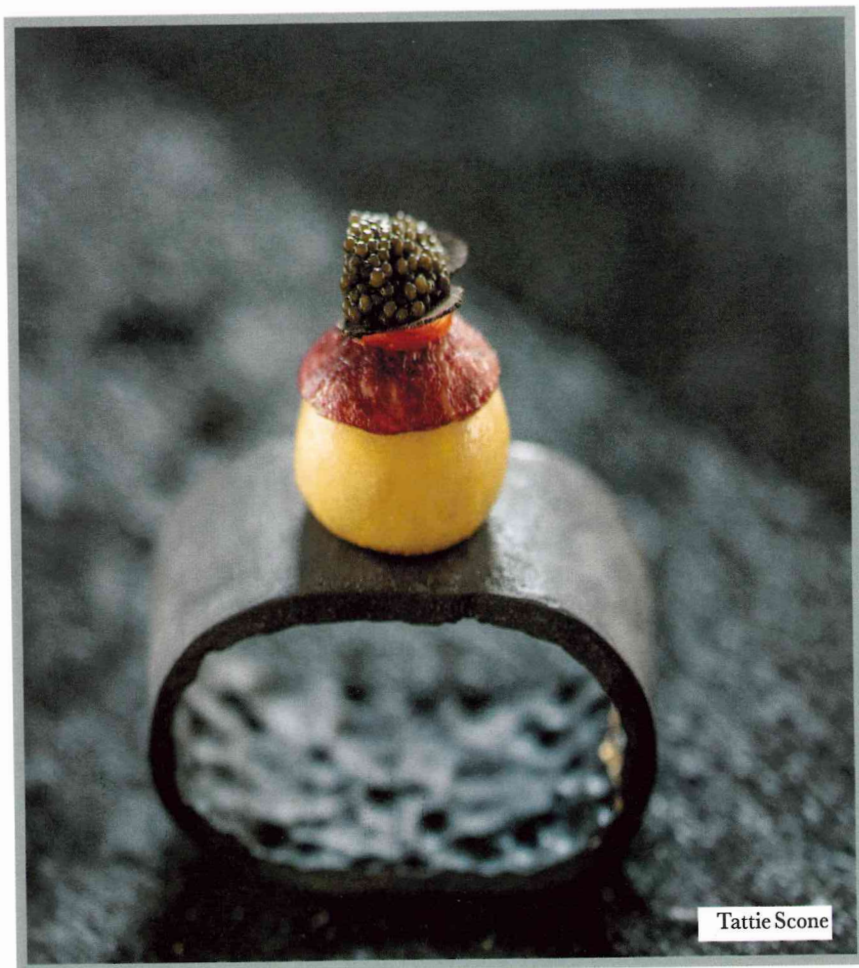


Nel cuore della Scozia centrale, c'è la distilleria più antica di tutto il Paese, che ospita al suo interno un ristorante stellato. Intervista allo chef Mark Donald che ha scelto di usare il whisky, ma solo come ingrediente.

The Glenturret, questo non è Malt Disney

di Laura Pacelli

50



Tattie Scone

Immaginatevi la più antica distilleria in attività della Scozia, circondata dalla lussureggiante campagna del Perthshire, metteteci dentro un ristorante stellato e uno chef con creatività da vendere. Benvenuti al Glenturret Lique Restaurant. Starring Mark Donald. A soli sette mesi dall'apertura del ristorante nel 2021, Sir Donald, nato a Glasgow, ha dimostrato che utilizzare il whisky come ingrediente dei piatti – non in abbinamento – è una formula vincente, soprattutto quando gli è stata assegnata la prima stella Michelin. La seconda è arrivata l'anno scorso, nel 2024. Per conoscere meglio la cucina di Mark Donald, bisogna tornare indietro al suo percorso professionale. Veterano del ristorante Andrew Fairlie a Gleneagles, dell'Hibiscus a Mayfair ed ex chef del Number One al Balmoral Hotel di Edimburgo (anche lì ha ottenuto una stella Michelin), Mark ha affinato il suo talento per la fermentazione in cucina in uno dei ristoranti più celebri al mondo, il Noma di Copenaghen. Altro protagonista, è il luogo stesso dove si trova il ristorante. La distilleria *Glenturret* era in precedenza sede della *The Famous Grouse Experience*, un centro aperto a visitatori e appassionati, gestito da Edrington, proprietario di alcuni single malt tra cui *Highland Park* e *The Macallan*. Fondata nel 1763, era originariamente conosciuta come *Thurrot*, poi diventata *Hosh*, quando ne entrò in possesso la famiglia Drummond. Fu solo nel 1875, quando Thomas Stewart rilevò la distilleria, che il nome fu cambiato in *Glenturret*, dal nome dell'affluente del fiume Tay, il Turret, che

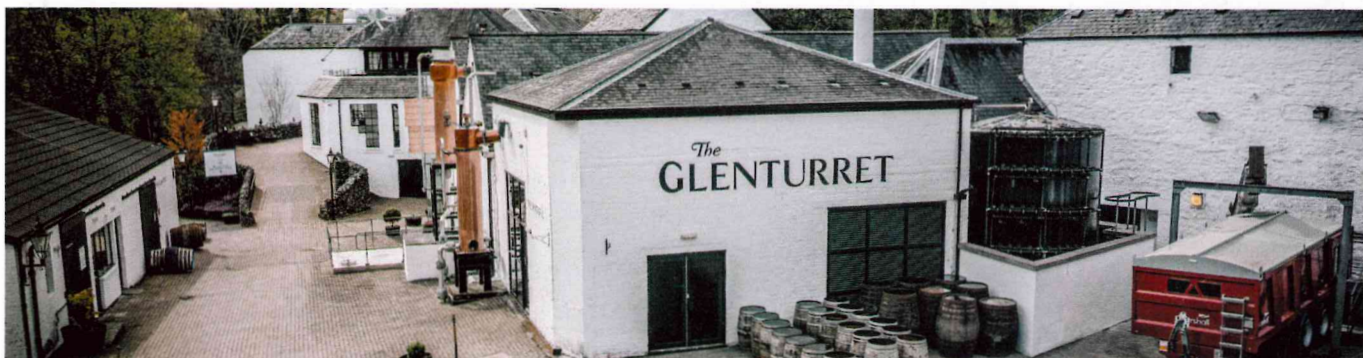
Chef Mark Donald





Bisque-It

52



ha sempre fornito l'acqua alla distilleria. Nel 2019 è stata acquistata da una joint venture guidata da The Liqueur Group, azienda francese del lusso, e dallo svizzero-americano Hansjorg Wyss. Nel settembre 2020, dopo oltre 250 anni di distillazione, The Glenturret ha presentato una gamma completamente nuova, realizzata dallo stimato Whisky Maker Bob Dalgarno (ex Macallan). E, nel 2022, ha inaugurato il ristorante, da subito guidato da Mark Donald.

"Quando sono arrivato qui, il ristorante era un cantiere. Ma ho apprezzato l'opportunità di mettere la mia visione su qualcosa di completamente nuovo in un ambiente così unico", dice lo chef Mark Donald, quest'anno 39 anni. Ha chiamato a sé la brigata del Number One di Edimburgo e ha cominciato a "giocare". "L'ultima cosa che volevo fare era creare una sorta di Malt Disney. Abbiamo dovuto disattendere le aspettative delle persone e gli stereotipi associati al mondo whisky", spiega lo chef. Da qui la scelta di usarlo

come ingrediente, non come protagonista. "Abbiamo trasformato l'acqua d'orzo fermentata al posto dello zucchero, invecchiato l'aceto in botti usate, cucinato e affumicato con la torba, anziché con il carbone, sviluppato miso d'orzo al malto, shoyu e garum con risultati ottimi, altre volte anche terribili!". Molte creazioni tra le più popolari di Donald e dei suoi collaboratori affondano le radici nelle ricette tradizionali scozzesi. "Abbiamo anche recuperato, modificandoli, alcuni piatti che qui mangiamo da bambini", aggiunge. Come il tattie scones, "una deliziosa fetta sottile di pane di patate, perfettamente progettata per diventare croccante dopo che ha assorbito tutto il sapore dell'olio di pancetta salata rimasto nella padella. Un piatto per la colazione davvero economico, che tutti mangiano in Scozia, ma che noi facciamo come un bao bun, con tartufo nero e caviale Baeril". Un altro utilizzo del whisky è per il toddy (whisky, zenzero, miele e acqua calda) ottimo lenitivo dei raffreddori di stagione. "Il no-



Lobster Toddy

stro toddy, in questo caso, è aragosta accanto a una bisque calda cucinata con teste e corpo del crostaceo, servito con un sandwich di aragosta, insomma, tutta un'altra storia".

Il claim della distilleria è "A mano e con il cuore", "parole che potrebbero facilmente applicarsi al mio approccio alla cucina. Non sono un ragazzino che cerca la gloria. Si tratta più di autenticità, cucinare con un senso di dove mi trovo, un senso del luogo e per me, dopo questo viaggio, è un ritorno a casa, con quell'umorismo di Glasgow che porto sempre con me". Le vongole veraci sono seguite da portate a base di scampi, caviale, wagyu delle Highlands e merluzzo. Altra portata a sé, è il pane, come è ormai d'uso in diversi ristoranti stellati. "Noi lo facciamo con lievito madre di orzo maltato in distilleria; l'intero processo dura tre giorni. Il pane è glassato con una riduzione di sciroppo di malto e servito con quattro tipologie di burro: quello della casa, il bruno affumicato, quello con la vinaigrette delle Highlands e il miele della mia vicina Mary". Un pane così

buono che Donald lo proporrebbe anche in rima baciata. "Se fossi Robbie Burns (celebre poeta e compositore scozzese, ndr), scriverei un'ode al pane, che potremmo inserire quando lo portiamo in tavola!", scherza chef Donald.

Anche l'ambiente aiuta a gustare l'esperienza al meglio. Il ristorante ha un massimo di 28 posti a sedere "ma non giriamo tra i tavoli. La sala è bellissima, con musica cool e un servizio coinvolgente e cordiale, competente ed efficiente, ma per niente pomposo". Se il pranzo è servito al bar, con un servizio più informale, la cena prevede un menù degustazione, con una mise en place originale, "grazie a una scelta di stoviglie create da artisti locali e altri su misura realizzati per noi da Lalique". Per chiudere la serata, in totale armonia, Donald sceglierebbe di sorseggiare un Glenturret 12 Years Old, ma ammette, a bassa voce, di avere un'altra passione: "certo che mi piace il whisky, ma io sono da sempre un fan della tequila...". ■