



Il sapore della tradizione che sorprende: l’Ovetto Croccante di Lorenzo Leggero

In occasione della **Giornata della Ristorazione 2025**, promossa da **FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, oltre **10.000 ristoranti in tutta Italia e all’estero** hanno partecipato a una grande celebrazione dedicata all’**ospitalità**, alla **convivialità** e alla **valorizzazione della cultura gastronomica italiana**.

L’ingrediente simbolo di questa terza edizione è stato **l’uovo**: emblema di rinascita, tradizione e forza.

Il piatto simbolo che si è aggiudicato il **Premio Giornata della Ristorazione 2025**, è stato l’**“Ovetto croccante, asparagi di Santena scottati, fonduta di Blu del Moncenisio e Tartufo nero d’Alba”** ideato dallo chef **Lorenzo Leggero (Ristorante Celestino- Piobesi Torinese)**. La ricetta proposta racconta una storia di famiglia lunga oltre 120 anni e rappresenta una perfetta sintesi di creatività, tecnica e radicamento territoriale. Un piatto che, attraverso l’elemento dell’uovo, riesce a coniugare sorpresa e memoria, innovazione e identità.

– Come nasce l’idea di questa ricetta?

L’Ovetto Croccante è presente nel nostro menu già da qualche anno. L’idea nasce dalla volontà di creare un piatto che sorprenda, giocando su consistenze diverse e su un effetto a sorpresa. L’uovo è protagonista, accompagnato da prodotti del territorio: asparagi di Santena, fonduta blu del Moncenisio e Tartufo nero d’Alba. Un connubio pensato per esaltare sapori autentici in una veste originale.

– Ci racconta i tre passaggi di cottura dell’ovetto?

Ogni passaggio ha una funzione ben precisa. Il primo è a bassa temperatura, che permette all’albume di coagulare senza indurire e al tuorlo di restare fondente. Poi viene sbollentato per compattare l’albume e facilitarne la manipolazione. Infine lo friggiamo per ottenere quella croccantezza in grado di rendere il piatto unico. Il gioco di consistenze non è solo tecnico, ma serve a creare una vera esperienza gustativa.

– I prodotti locali giocano un ruolo centrale nel vostro piatto. Che rapporto avete con i fornitori?

Abbiamo un forte legame con i fornitori del territorio, basato su fiducia e conoscenza reciproca. La stagionalità è fondamentale nella costruzione del menu: anche l’Ovetto Croccante cambia in base alle verdure di stagione. C’è un fornitore di vini che ci conosce da generazioni: racconta sempre con emozione di quando, a 17 anni, vendeva vino a mio bisnonno. Questo è il valore aggiunto del nostro lavoro: relazioni che durano nel tempo.

– Il Ristorante Celestino (Piobesi Torinese) ha una storia familiare importante. Vuole condividere la sua storia?

La nostra è una storia lunga 120 anni, sempre nella stessa famiglia. La passione per la cucina è nata naturalmente: io in cucina, mia sorella Federica in sala. Il ristorante è stato fondato dal mio trisnonno Celestino: all’epoca si chiamava “Trattoria dei Cacciatori”. Oggi abbiamo cambiato il nome proprio per raccontare al meglio le origini del ristorante: portiamo avanti la tradizione piemontese con un tocco

contemporaneo. Facciamo tutto a mano: tajarin, plin, gnocchi. La nostra parola chiave è “ricordo”: vogliamo che chi mangia da noi dica “mia nonna lo faceva proprio così”.

– Quali buone pratiche adottate contro lo spreco alimentare?

La prima regola è una spesa oculata, basata sul numero di coperti previsti. Ci riforniamo spesso per avere sempre prodotti freschi e ridurre il rischio di deperimento. Usiamo la conservazione sottovuoto e cotture a bassa temperatura che valorizzano tutto del prodotto. E se un cliente non finisce il piatto? Gli proponiamo sempre di portarlo via con il “Rimpiattino” di FIPE: contro lo spreco e per il rispetto del cibo.

Lorenzo Leggero con il suo Ovetto Croccante ha saputo interpretare lo spirito della Giornata della Ristorazione: valorizzare le radici, innovare con rispetto e rendere l’ospitalità un ricordo felice da portare con sé.