



Davide Scabin: l'estro e la creatività in cucina.

Davide Scabin, artefice e ideologo del Combal.zero di Rivoli (Torino), è considerato dalla critica internazionale uno dei più talentuosi interpreti della cucina di ricerca. Da oltre vent'anni inventa e propone nuovi scenari gastronomici dove il livello qualitativo altissimo è accompagnato da continue sorprese sul piano della variazione dello stile e dell'abbinamento di sapori e ingredienti, mai frutto di una scelta casuale, ma concepiti e disposti con meticolosità e precisione.

Autore di una cucina che coinvolge tutti i sensi nell'esperienza legata al gusto, Scabin ha inaugurato un nuovo capitolo nel modo di concepire il cibo con *Il gusto della forma*®, marchio che identifica il metodo di ricerca utilizzato nel suo processo creativo.

Destreggiandosi fra percezione omnisensoriale del gusto e caratteristiche di ergonomia e funzionalità degli alimenti, Davide Scabin conferisce una nuova vita agli ingredienti tradizionali, proponendone una visione inedita, che ne esalta le proprietà emozionali ed evocative e che stupisce l'ospite con un'esperienza culinaria ludico-concettuale che affascina la mente e sollecita i sensi.

Scabin incanta i suoi ospiti dalla cucina del Combal.zero con ritmi e tempi di cottura-preparazione-servizio calcolati e codificati puntigliosamente, attenzione maniacale per la cura dei particolari e massima valorizzazione coreografica dell'ambiente circostante.

Dal 1998 Cyberegges® ne ha consacrato la celebrità internazionale e l'uovo cibernetico, frutto di un concetto gastronomico che ha sconvolto i paradigmi tradizionali del gusto, viene ancora oggi ammirato e applaudito dai gourmet di tutto il mondo.

Precursore del moderno 'art & food design', Davide Scabin ha inaugurato un nuovo capitolo nel modo di concepire il cibo dando vita a ricette uniche, frutto di un lungo percorso di ricerca e sperimentazione non solo sulle materie prime, ma anche sulle forme, le consistenze, le temperature e i tempi di distribuzione-presentazione. Il suo approccio orientato al design progettuale è fondamentale per armonizzare tutti gli elementi che determinano il vissuto emozionale legato al cibo, ma soprattutto è indispensabile per assicurare, secondo lo stesso Scabin, l'esatta replicabilità del piatto in una logica di accurata serializzazione, che preservi in qualsiasi luogo e momento i medesimi contenuti organolettici e gli stessi standard qualitativi della produzione originale.

Il gusto della forma®

Il gusto della forma® è il marchio registrato che identifica il metodo di ricerca utilizzato da Scabin nel suo processo creativo. Lo scenario in cui si muove lo chef attiene la non conoscenza della capacità del singolo individuo di percepire/assumere il proprio piacere.

Partendo dall'assunto che la percezione degli elementi che compongono il gusto (dolce, salato, amaro, acido e piccante) - combinati tra di loro in temperature e consistenze - è assolutamente soggettiva, Scabin esplora la possibilità di creare piatti studiati e progettati a misura, arrivando a sfiorare la perfezione del piacere con la personalizzazione più estrema.

Lo chef analizza le componenti di fisiologia, ergonomia e architettura che compongono il gusto, "bypassando" - se necessario - la forma che suggerisce alcune scelte e anticipa il sapore dei piatti, richiamandosi a modelli precostituiti. Dalla sperimentazione del gusto stesso scaturisce il piacere che, con un vissuto a livello inconscio procura un'emozione in chi lo sperimenta. L'elaborazione a livello conscio, trasforma l'emozione in esperienza e, sedimentandosi nel tempo, in ricordo. La sfida di Scabin si gioca in questa fase, in un tentativo continuo di riportare il ricordo e l'esperienza a un'emozione sempre diversa con strumenti quali trasgressione e perversione che diventano - in un'accezione positiva dei termini - leve per rompere uno schema e per rinnovare un vissuto emozionale individuale.

Davide Scabin, food designer e taste-maker

Secondo Scabin, precursore del food design italiano, la figura del cuoco è assimilabile a quella del designer: partendo dal gusto e dalle caratteristiche di ergonomia e funzionalità, lo chef sceglie come combinare gli elementi del piatto, come progettarlo. Dall'incontro della materia e di un'idea progettuale si arriva così alla costruzione di un oggetto che deve essere al tempo stesso buono e bello. L'approccio progettuale di design risulta fondamentale per armonizzare tutti gli elementi che determinano la risultante del gusto e per assicurare l'esatta replicabilità del piatto in una logica di accurata serializzazione, che preservi in qualsiasi luogo e momento i medesimi contenuti organolettici e gli stessi standard qualitativi della produzione originale.

Un design dunque inteso come progetto, e ancor più precisamente come progetto di industrial design che determini la ripetibilità seriale di un pezzo di qualità. Scabin arriva così a ipotizzare un contatto tra l'alta artigianalità della cucina e la ripetitività dell'industria.

E lo stesso Combal.zero è organizzato secondo linee di produzione che si risolvono in sequenze di atti studiati nei minimi dettagli fino a farne una catena perfetta. Con questo modello organizzativo Scabin è arrivato a dare un potente contributo all'innovazione in un settore come il catering che diventa teatro di performance e palcoscenico per la presentazione di nuovi oggetti che hanno la valenza di autentiche cornucopie del gusto.

Dal 2003 Scabin è docente del Politecnico di Torino per un workshop sul tema del Food Design, rivolto agli allievi del corso di laurea in disegno industriale e di graphic & virtual design.

Davide Scabin: l'uomo, lo chef, le sue creazioni in cucina

Davide Scabin nasce a Rivoli (Torino) il 9 settembre 1965. Da più di 30 anni è in cucina, dagli studi alberghieri alle esperienze nei ristoranti del torinese, fino all'apertura nel '93 – dopo due anni di distacco volontario dal mondo della ristorazione - del Combal ad Almese.

Nel 2002 si trasferisce al Castello di Rivoli, sede del Museo d'arte contemporanea: nasce il Combal.zero, naturale evoluzione di un processo creativo iniziato ad Almese.

Scabin è oggi considerato dalla critica uno dei più talentuosi interpreti della cucina di ricerca per la sua capacità di ridare magia e fragranza ai grandi piatti della tradizione. È un cuoco innovativo, ma il suo estro e la sua fantasia poggiano su solide basi tecniche. I suoi piatti, vere e proprie opere di design culinario, sono pensati per assecondare il piacere di nuove forme, nuovi contenitori, nuove cotture, nuovi cromatismi, ma sempre con l'obiettivo di piacere in gola.

Tra i suoi piatti più conosciuti: il Cybereggs che, dal 1998, rappresenta il frutto di un concetto gastronomico che ha sconvolto i paradigmi tradizionali del gusto. Sintesi di un percorso di ricerca, Cybereggs è l'identificazione riassuntiva de Il gusto della forma®.

Tuorlo d'uovo e caviale sono avvolti in due fogli di pellicola trasparente, a farne una forma simile a quella di un agnolotto contenente due camere d'aria. Si serve con il bisturi, oppure lo si fa scoppiare direttamente in bocca; è progettato per concentrarsi sulla pura sensazione gustativa provocata dall'esplosione dell'uovo una volta messo in bocca dove ingredienti amalgamati di Cybereggs colpiscono il palato superiore che solitamente è l'ultimo recettore del gusto.

Privo di qualsiasi elemento che possa stimolare i sensi prima dell'esperienza legata alla sua sperimentazione, Cybereggs isola mentalmente la capacità di analisi dei nostri sensi su un gusto, aggirando l'inevitabile processo cerebrale che deriva dal background culturale legato alla forma e che anticipa il gusto stesso, ancora prima di averlo sperimentato.

E poi l'ostrica virtuale, composta da un cubetto d'anguria con sopra una fettina di bottarga e qualche frammento di mandorle tostate che assaporata ad occhi chiusi, crea il sapore di un'ostrica appena raccolta.

E ancora: la Zuppizza ovvero una pizza riproposta in forma semi liquida, dove su una crema di formaggio vengono adagiati moduli di acciughe e pomodoro; un piatto che si ripropone di preformare mentalmente il gusto della pizza utilizzandone gli ingredienti, ma bypassandone la forma. E poi la boîte à fumoir, scatola per aromatizzare piatti sofisticati come caviale e salmone con l'aroma del sigaro e il Piolakit che prende spunto dal termine in dialetto piemontese Piola che significa trattoria. Una scatola di cartone nella quale sono contenuti barattolini sintesi della tradizione culinaria piemontese in formato mignon, dalla fioletta di Barbera alla micro bagna cauda da manuale, dal tomino verde al peperone con acciuga, il tutto accompagnato da un mazzo di carte per concludere la serata giocando. Ovvero, la tradizione ridisegnata con inventiva.

La fase più recente è quella del ritorno alla centralità del gusto, dove l'attenzione si è spostata verso la solidità e l'oggettività, attraverso sapori puri ed essenziali, un ritorno alla natura attraverso una nuova ricerca basata sui gusti primari. Il che non significa che si sia persa la creatività; semplicemente è stata canalizzata in un'altra direzione, verso la massima qualità raggiungibile in un'ottica di lusso della semplicità.

Ed è proprio qui che Scabin dimostra di essere capace di destreggiarsi tanto con i piatti della grande cucina classica internazionale quanto con quelli più creativi, senza per questo snaturare mai la propria identità. In questo periodo nascono piccoli grandi capolavori come la Check Salad, il Tataki di melanzane, il Rognone al gin (vincitore di numerosi premi) e la famosa Vitella di razza Fassona Piemontese al camino.

Nel 2010 la Fusione a freddo ha rivoluzionato il concetto del dessert: un mix di freschezza e acidità, composto da ben 26 elementi, a cui si aggiunge dell'acqua minerale, versata direttamente nel piatto davanti al commensale.

E' altresì recente la ricerca di Scabin sulla pasta, che nelle sue creazioni non è più un semplice supporto al condimento, ma viene reinterpretata fino ad essere utilizzata come un vero e proprio materiale: ne sono un chiaro esempio gli Spaghetti pizza margherita e il soufflé di maccheroni.

Scabin ha aperto un nuovo capitolo nel modo di concepire il cibo, con *Il gusto della forma®*, marchio registrato Combal.zero in cui è contenuta la sua filosofia gastronomica innovativa. Filosofia che estende la sua applicazione anche ai grandi eventi in cui lo chef diventa scenografo, direttore di una regia che sorprende, in cui il cibo è elemento indispensabile al vissuto di un'emozione sul palcoscenico del piacere legato al gusto, dove il fruitore è il vero protagonista.

Davide Scabin: i premi e i riconoscimenti

La qualità dell'offerta gastronomica e la prosecuzione del percorso di ricerca, sono valsi a Davide Scabin la segnalazione sulle maggiori guide:

1 stella sulla Guida Michelin; il riconoscimento di "miglior pranzo dell'anno" sulla Guida ai Ristoranti d'Italia de L'Espresso; inserito nel ranking mondiale World's 50 Best Restaurants Award.

Dal Combal di Almese al Combal.zero: la storia, la brigata

Il Combal.zero nasce nel 2002 come naturale evoluzione di un progetto creativo intrapreso con il Combal di Almese.

La storia del Combal inizia nel 1993 quando Scabin, insieme alla sorella Barbara e a Milena Pozzi apre il Combal ad Almese.

Combal.zero è oggi sinonimo di cucina meditata e creativa, dove gli elementi sono mixati in equilibri calibrati e dove nascono vere e proprie sculture gastronomiche basate su volumi e proporzioni sperimentate.

Una creatività che si manifesta anche nei contenitori per il servizio dei piatti proposti, che in molte occasioni ha portato il Combal.zero a progettare e realizzare quelli non disponibili sul mercato.

Situata a lato della Manica Lunga del Castello - l'antica Pinacoteca dei Savoia adibita ora a spazio espositivo - la struttura che ospita il Combal.zero è costituita da un lungo parallelepipedo (centoquattro metri di lunghezza per otto di larghezza) con pavimento in legno e pareti di cristallo che si affacciano sulle Alpi e ha una capienza di circa 40 coperti.

I tempi di servizio rispettano la cura maniacale di un timing che, al Combal.zero, riveste la stessa importanza della qualità delle materie prime.

La carta dei vini che accompagna i menù presenta vini di tutto il mondo, annate e formati di pregio; e conta oltre 500 etichette.

La brigata del Combal.Zero ha un gruppo principale di lavoro formato da persone che si conoscono da anni, ciascuno con un ruolo specifico: dalla cucina alla sala, dalla creatività pura alla scelta e gestione della cantina, dalla logistica alle consistenze e temperature delle materie prime.