

LE INTERVISTE/ L'amato-odiato chef si confessa in un serrato botta e risposta

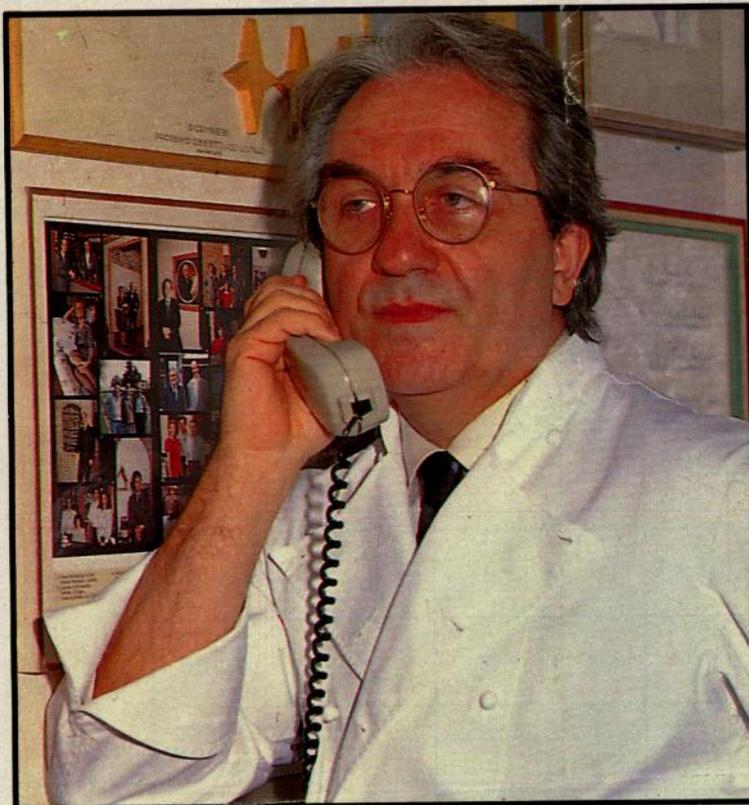
Marchesi, la solitudine del grande ristoratore

La recente apertura dei locali alla Rinascente di Milano; la passione per il Giappone; le condizioni della nostra ristorazione. Una lunga conversazione con Gualtiero mette a nudo vizi e virtù di un personaggio discusso.

di Alberto Paolo Schieppati

Criticato e discusso, ammirato e apprezzato, talvolta addirittura idolatrato, portato a esempio di grande cucina o indiziato di affarismo puro, Gualtiero Marchesi resta pur sempre (anche se non vuole ammetterlo) il grande personaggio della ristorazione italiana. L'edizione 1991 della guida Michelin ha riconfermato il punteggio dell'annata precedente, quelle tre stelle che lo pongono ai vertici nelle valutazioni della critica più seria. Eppure, nonostante questi importanti riconoscimenti, Gualtiero rappresenta agli occhi di molti quello che, nella realtà di ogni giorno, non è davvero. Anche per questo Bargiornale ha voluto incontrarlo: innanzitutto per offrire ai lettori un'immagine il più aderente possibile alla realtà del ristoratore, fuori da ogni mitizzazione e lontano da ogni sterile (e spesso personalistica) invidia.

Con Gualtiero Marchesi abbiamo parlato, oltre che dei progetti concreti, anche dei desideri, delle opinioni, della sua vita. L'argomento principale della conversazione, però, è sempre lei: la ristorazione italiana, radiografata con il consueto, spesso acuminato, personalissimo spirito critico.



Marchesi diversifica: con quali criteri sono stati concepiti i due locali recentemente aperti all'interno della Rinascente di Milano?

Criteri essenzialmente innovativi: anche se lo stile sarà quello,

inconfondibile, che già tutti conoscono. Il nuovo spazio, però, strutturalmente diverso dal locale di via Bonvesin de la Riva, consente di sviluppare idee nuove, con un occhio più attento a una funzione di servizio, sempre più importante in una città dinamica come la nostra.

Con che proposte di cucina? E con quale target?

Il Brunch nasce per soddisfare esigenze di ristorazione "veloce", ma con prodotti di alta qualità, menù con variazione giornaliera e, elemento molto importante, servizio ai tavoli. L'offerta? Salmone fresco, insalate, pasta fatta a mano, carni e pesci pregiati per un prezzo che non deve superare le 30 mila lire. Il Bistrot, invece, è un locale elegante, con una

settantina di coperti e prezzi intorno alle 60-70 mila lire: il menù è prevalentemente legato alla tradizione milanese e regionale. La carta dei vini comprende un centinaio di bottiglie, scelte tra il meglio della produzione italiana. Ristorante d'affari a mezzogiorno, si trasforma in luogo d'incontro particolare e suggestivo alla sera, dove funziona anche il pianobar. Al Café poi, ci sarà la pasticceria prodotta nel nostro laboratorio, che stiamo ampliando proprio per questa nuova attività.

Chi sono i responsabili del locale?

Ci sono tre capi e un supervisor: quest'ultimo, Andrea Torti, proviene dal mio locale. Il nuovo spazio però sarà, in un certo senso, a mia immagine e somiglianza, perché l'impostazione l'ho data completamente io.

Il contratto per quanti anni è stato stipulato?

Per sei anni, eventualmente revocabile prima della scadenza: ma penso proprio che tutto andrà liscio... faremo delle cose splendide.

E che fatturato pensi di realizzare?

Tanto, spero. Vorremmo riuscire a raggiungere, nel giro di un paio d'anni, almeno 7/8 miliardi. Almeno speriamo, se tutto funzionerà come si deve. La posizione, per Milano, è assolutamente unica e sono certo che il successo sarà assicurato. Questo almeno, è nelle nostre previsioni.

Qualche domanda sul tuo interesse per il Giappone. La ristorazione di domani ha gli occhi a mandorla?

In quel paese ho già aperto un primo negozio e presto ne inaugurerò un secondo. Una "Dispensa", tale e quale a quella milanese (aperta

due anni fa in zona Magenta, ndr), con lo stesso tipo di arredamento, le stesse seggiole, gli stessi scaffali. Insomma, la medesima formula: i prodotti in vendita saranno confezionati, con l'eccezione della pasta fresca, che verrà preparata nei nostri laboratori.

Ma come mai il Giappone?

Stavo per arrivarci. Innanzitutto perché il Giappone l'ho sempre avuto un po' nel sangue. Mi piace la filosofia di vita di quel popolo, mi ha sempre attirato. E poi, nella vita vedi le cose e non ti rendi conto del loro valore: ma a forza di accumulare sensazioni ed esperienze, alla fine ti trovi addosso quello che il tuo intimo andava cercando. Nel mio caso la predisposizione verso il mondo giapponese, i suoi riti, i suoi metodi, si è concretizzata: insomma, mi trovo sempre più allineato con la loro cultura.

Mi piace parlare con i giapponesi perché, in un certo senso, ti mandano al tappeto; quando ti dicono le cose vanno fino in fondo, ti scavano anche le budella. E allora tu hai la possibilità di dire quello che hai dentro e che mai nessuno ti tira fuori. Perché nessuno, qui, si occupa mai seriamente di te.

Hai progetti anche in altri paesi, magari in Europa?

Per ora, il mio progetto è solo in Giappone: ripeto, se dovessi fare un altro ristorante lo farei lì.

continua a pag. 10

I NOSTRI APPUNTAMENTI

I convegni organizzati da Bargiornale: Rimini, nell'ambito della Fiera internazionale dell'alimentazione, il 13 di questo mese; Bibe di Genova il 9 marzo (vedi a pp. 28/29); Vinitaly, a Verona, il 6 aprile (vedi a pp. 34/35).

ATTENZIONE!
IL NUMERO TELEFONICO
DI BARGIORNALE È:

58310026



IL NUOVO FAX È:
58310008

DRINK MISCELATI/41° concorso Aibes

Si conferma la linea morbida

Non ci sono grandi novità nel mondo del bere miscelato. Questa è la sensazione che possiamo trarre rileggendo, a distanza di tempo, le ricette presentate in occasione della 41ª edizione del concorso nazionale Aibes svoltosi a St. Vincent nello scorso novembre. Presente lo staff al completo del direttivo Aibes (dal presidente Rino Diani, ai vice Bruno Reja, Guido Angelini e

un centinaio di cocktail inediti (tra pre dinner/aperitivi, after dinner/digestivi e long drink) hanno soprattutto messo in mostra fantasia e capacità di interpretare le caratteristiche degli ingredienti impiegati dai barmen in concorso. Tendenza confermata che punta con massicci drink miscelati (anche della famiglia degli aperitivi) sul demi sec o addirittura del dolce poco alcolico, profumato.

La maggioranza dei concorrenti che si sono susseguiti nelle giornate di St. Vincent in un affollatissimo auditorio, in prevalenza giovani con un sicuro drappello di ragazze inserite (se non altro psicologicamente) in questa attività, hanno dimostrato di conoscere la merceologia delle bevande alcoliche e superalcoliche che le aziende immettono sul mercato. Ormai l'occhio attento dello spettatore e, di riflesso del cliente, è abituato a vedere il

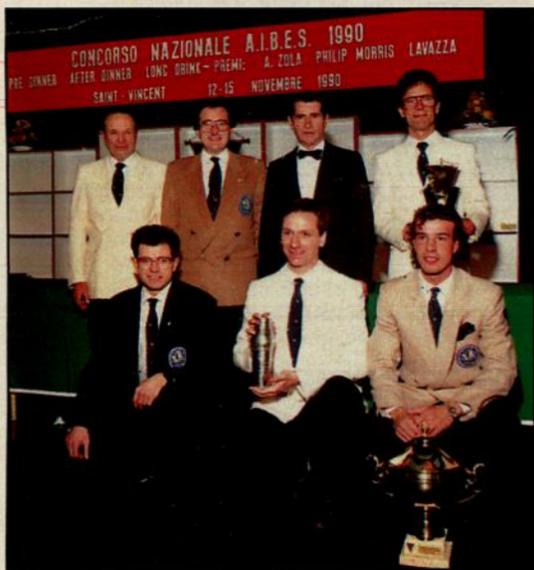
(con i mass media alla finestra captando e verificando opinioni) per avere conferme su quanto realmente le esigenze dei consumatori, ora che siamo agli inizi degli anni '90, possano influire sul bere del 2000.

Convincente, proprio analizzando i risultati di St. Vincent, il primo posto nella sezione after dinner, di Gianni Pellegrino dell'hotel President di Lecce. La ricetta "Topazio" ci pare in linea con le regole di un digestivo: 5/10 Aurum, 2/10 grappa Mangilli, 2/10 Bitter Campari, 1/10 menta bianca Sacco (preparato nello shaker con ghiaccio, coppedda da cocktail, guarnire con fogliolina di menta). Due gruppi compatti si confrontano: dolci come Aurum e menta Sacco da una parte, grappa Mangilli e Campari

(gradazione e punta d'amaro come giusto ritocco). Una combinazione che giustifica le nuove tendenze dando tuttavia legittimità al settore di appartenenza (da dopo pasto). Nella categoria aperitivi primo posto per Pierluigi Didò (hotel Marisa di Châtillon) con «Marisa»: 4/10 gin Gilbey's, 2/10 spremuta di pompelmo, 2/10 vermouth Martini bianco, 1/10 Bitter Campari, shaker, coppedda da cocktail completando con 1/10 spumante Castello Gancia, sprizzo di buccia di limone, fogliolina di menta. Un pre dinner corretto, coerente con la linea morbida richiesta oggi.

Il long drink «Passionate sunrise» di Claudio Liguori di Roma è assai semplice, anche se ricercato, nella preparazione, quindi commercialmente indovinato: 1/10 Cordial

Campari, 4/10 vodka Artie Pesca, 2/10 spremuta di pompelmo nello shaker, servito nel tumbler completando con 3/10 di spumante Marone Cinzano, guarnire con lampone o fragola e rametto di pesca. Concludiamo, ricordando che nel tradizionale concorso Lavazza (con drink contenente il caffè) primo posto per Fabrizio Bagattin (Caffè Tommaseo di Trieste) con «Bon Bon»: 4/10 caffè Lavazza, 3/10 Droste, 2/10 creme cacao brown Monin, 1/10 Kahlua, coppedda da cocktail con crema di latte in superficie e spolverata di cioccolato. Il premio «Angelo Zola», riservato ai giovani aspiranti barmen Aibes, è stato vinto dal napoletano Flavio Amirante mentre il premio «Philip Morris» è andato a Romeo Ramaglia. F.Z.



I vincitori del concorso nazionale Aibes 1990. Accosciati, da sinistra: Romeo Ramaglia, Flavio Amirante, Fabrizio Bagattin; in piedi: Pierluigi Didò, Gianni Pellegrino, il presidente Aibes Rino Diani, Claudio Liguori (foto Ceriani).

Remo Ciabatti) più il neo eletto presidente Iba, Umberto Caselli. Come sempre ad alto livello la partecipazione delle aziende produttrici di vini e liquori, soci sostenitori Aibes, che hanno offerto opportunità d'incontri e ospitalità in simpatiche riunioni conviviali. Circa

barmen muoversi al meglio come gestualità: le nuove leve stanno dimostrando di entrare subito nel "circuitto personalità" che ha sempre contraddistinto questa professione. C'è stato anche un rincorrersi tra gli ampi spazi del Grand hotel Billia, tra produttori e barmen

UNA MEGA-CONVENTION VINICOLA NELLE LANGHE, OTTOCENTO I PRESENTI

Un avvenimento senza precedenti, che ha avuto il merito di dare uno scossone al mondo vinicolo piemontese, tradizionalmente un po' addormentato e (a parte le notissime eccezioni) alquanto tradizionalista in materia di approccio ai mercati e ai mass media. La notizia consiste essenzialmente in questo: 180 produttori di vino piemontesi hanno messo la propria azienda e le proprie produzioni al servizio di giornalisti, italiani ed esteri, e di osservatori qualificati (consumatori e ristoratori in prima fila). Merito di questo grande momento di incontro va ascritto all'Arcigola - Slow food: l'associazione, infatti, è riuscita a convogliare nel territorio albeso e monferrino, durante il novembre dello scorso anno, più di 800 persone.

La convention dei vini piemontesi, sponsorizzata da Riso Gallo, Acqua

San Bernardo, Caffè Ghigo, Assovetto, Agrimontana, Peyrano e Morra Tartufi, prevedeva programmi "personalizzati" per gruppi di 10-15 fra giornalisti italiani, stranieri, enotecari, ristoratori, produttori, consumatori e soci di Slow Food. Visite alle cantine, pranzi presso i produttori, cene in ristoranti tipici delle Langhe, convegni e conferenze stampa.

Molte e qualificate anche le degustazioni svoltesi presso aziende della zona; memorabile quella tenuta al Castello di Fontanafredda dedicata a "Barolo e Barbaresco", durante la quale dieci produttori si sono confrontati attraverso le sensazioni e i giudizi di giornalisti e tecnici.

Interessanti anche, si diceva prima, gli incontri con i produttori; questi ultimi, approfittando dell'occasione di avere in zona esponenti qualifi-

cati della stampa, anche internazionale, hanno colto l'occasione per allestire colazioni raffinate e ricche di spunti gastronomici.

A questo proposito, va segnalato il pranzo offerto ai giornalisti dalla famiglia Coppo, produttori di Canelli (At), da tempo impegnati in una produzione di qualità.

Oltre che l'occasione di trovarsi di fronte a una cucina importante (lo chef era Riccardo Aiachini, del ristorante La Fermata di Alessandria), l'incontro di Canelli ha consentito di degustare ottimi prodotti, come il Mondaccione 1988, una Freisa affinata in barrique, che offre sensazioni olfattive di rilievo, il Pomorosso 1987, un Barbera d'Asti dalla personalità spiccata, e la Moncalvina, un moscato d'Asti intenso e aromatico. Ma elencare in questa sede tutti i produttori e i vini presenti alla prima Convention internazionale è pressoché impossibile: va però ricordato che l'Arcigola Slow Food ha preparato per l'occasione una guida ufficiale di tutte le aziende coinvolte nell'operazione; tale catalogo è disponibile facendone richiesta alla sede di Arcigola, via Mendicita' istruita 14, 12042, Bra (Cn). C.M.

Bevi nel pulito.

Sunrise 2 Bypass System

L'UNICO

Vince la trasmissione di germi e batteri nel lavaggio in 1'30",

utilizzando solo i 3 litri d'acqua pulita dell'ultimo risciacquo.



by HOONVED

E' il sogno di bere nel pulito assoluto. Di proporre ai Vostri Clienti i bicchieri più puliti ed igienici del mondo.

E' Sunrise 2 Bypass System, su bicchieri, tazzine e posate:

La prima macchina al mondo che genera il pulito attivo contro germi e batteri. I test scientifici effettuati dal GW POULMAN di Londra, dimostrano che bicchieri contaminati con batteri di stafilococco, streptococco e coliformi, lavati con Sunrise 2 Bypass System risultano assolutamente igienici.

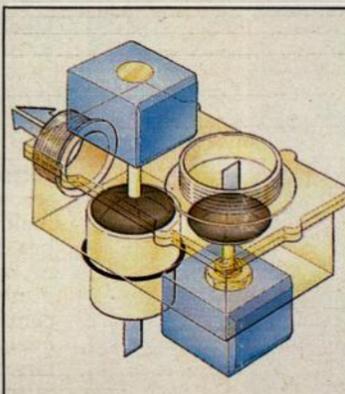
Tutela il tuo bar ed il tuo cliente con il PULITO ATTIVO di Sunrise 2 Bypass System.

Sunrise 2 Bypass System è l'unica lavabicchieri che pulisce in 1'30" utilizzando solo i tre litri d'acqua dell'ultimo risciacquo.

Acqua fresca, quindi sempre pulita perché rinnovata ad ogni ciclo, scaricando l'acqua sporca di residui e detersivo.

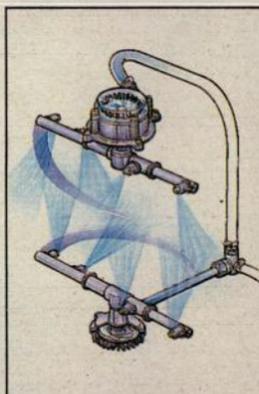
Con il rivoluzionario Sistema Pulito Attivo di Sunrise 2 Bypass System diciamo basta alla trasmissione, proprio nel lavaggio, di germi e batteri.

Vediamo i particolari:



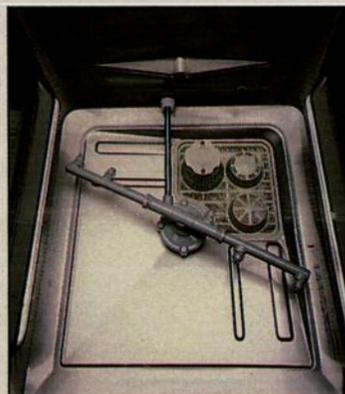
1) Il Brevettato sistema Bypass Hoonved

Un dispositivo in base a cui il lavaggio viene effettuato utilizzando la sola acqua di risciacquo rinnovata ad ogni ciclo con l'aggiunta automatica di detersivo. Il lavaggio ed il risciacquo sono effettuati da una sola pompa multilamellare che garantisce una costante ed elevata pressione di esercizio in qualsiasi condizione operativa.



2) Il Brevettato sistema turbo

Un fantastico "motore idraulico" che, concentrando sui getti di lavaggio incrociati (di nuova e unica concezione) tutta l'energia di cui dispone, favorisce, in ogni condizione operativa, un'azione pulente sistemica che raggiunge ogni angolo e superficie, sempre al massimo livello di efficienza.



3) Struttura interna autopulente

Un sistema costruttivo del fondo e della vasca, dei fianchi e del tetto che, senza viti e angolazioni, permette di convogliare l'acqua verso lo scarico senza lasciare residui e depositi.



La prima macchina al mondo che genera il pulito attivo contro germi e batteri.

Tutto secondo HOONVED S.p.A.

Via Ugo Foscolo - I 21040 VENEGONO SUPERIORE (VA) - Tel. 0331/865001-866530
Telefax: 0331/865223 - Telex 332684 HOONAL I

Richiedetelo al Vostro fornitore di fiducia

Dalla copertina

perché sono sicuro che farei qualcosa di grande. Loro sanno perfettamente il mio punto di vista: quando arrivai a Tokio, per prima cosa mi dissero: "Domani parliamo". Il giorno dopo mi sono trovato all'appuntamento alle 10 e 30. Alle 10 e 31 sono saliti in camera, in hotel, e hanno detto: "Siamo qui".

Poi hanno aperto una piantina della città: "Questa è Tokio, e questo è il corso centrale dove dovrebbe sorgere il suo negozio. E questo puntino rosso è dove noi vorremmo ubicare il locale: si tratta di una zona residenziale, con case di due/tre piani". Allora mi hanno mostrato le fotografie dei palazzi del quartiere, con una dove si vede una casa con un bel giardino davanti. "Ecco, di fronte a questa casa vorremmo costruire una palazzina a due piani".

Via la piantina, via le foto: il programma è già fatto; al piano terra il negozio con in vetrina la regalistica, nella parte centrale i prodotti confezionati e la pasta

fresca. Sotto, il laboratorio; al primo piano un caffè pasticceria molto grande; al secondo piano il ristorante, metà per la sala, l'altra metà per il giardino. Sì, perché se non vedono un giardino all'aperto stanno male, e hanno ragione. Poi, mi hanno detto: "50/60 coperti le vanno bene? A questo punto ci deve dire se il progetto le interessa o meno, e noi lo proponiamo al presidente". Così sono i giapponesi. Poi, molto più vicino, ho altri progetti. A Campione d'Italia, per esempio: che, tra l'altro, è più Svizzera che Italia...

Alcuni dicono che il locale di via Bonvesin de la Riva non è frequentato dalla gente che conta. Altri sostengono anche che la gente viene da te solo per poterlo raccontare agli amici.

Diciamo che il 90% delle persone che "raccontano" di Gualtiero non ci sono mai state. Vi porto un esempio di un mio amico, che era seduto a un tavolo di dodici persone in una trattoria di campagna: tutti parlavano di Marchesi, in continuazione...

A un certo punto lui si è stufato e ha chiesto chi ci fosse mai stato: ma non c'era stato nessuno dei dodici. Mai nella vita. Segno che, in fin dei conti, ha fatto scalpore questo Gualtiero Marchesi, ha rotto le scatole un po' a tutti e probabilmente la gente si sente in dovere di parlarne.

Qualcuno insinua anche che il locale va male e non riesce a pareggiare i conti.

Perché dovrebbe andare male? Pareggio perfettamente i conti e mi basta, perché mi permette di fare tutte le altre cose. Certo, noi abbiamo un mercato di alti e bassi, difficile e discontinuo. Milano non è mica Parigi, né Londra: c'è poco turismo, la politica è scarsa... Forse davvero sarebbe meglio Roma. Pensate che ho degli amici milanesi che studiavano con me al Gonzaga che, quando mi hanno riconosciuto, mi hanno detto: "noi non verremo mai da te, costi troppo". E parlo del più bel giro di Milano.

Ma perché la gente di Milano preferisce locali di altro tenore, del genere, magari, pizzeria "alla

moda" o trattoria "vecchio stampo"?

Prima di tutto perché pagano poco (o credono di pagare poco). In secondo luogo perché sono appagati da una certa sdrammatizzazione. L'aspetto rassicurante di essere a tavola e di mangiare quello che vogliono, di riconoscere quel certo piatto. La gente ha bisogno di sicurezze: il mio, invece, è un locale drammatico, dove si viene accolti in un certo modo. I miei camerieri sono gentili, educati, civili.

Ricordo che da ragazzino sentivo dire "Ah, il Savini, c'è troppo servizio!". La gente oggi si spaventa ancora dei locali dove c'è troppo servizio. Forse ha paura che il cameriere ne sappia di più. E poi, il problema dell'Italia è che manca, fra i consumatori, una cultura gastronomica vera. È inutile che ce lo nascondiamo.

E il prezzo?

Ho avuto tantissimi articoli su giornali e periodici e penso che nessuno mi possa superare in questo senso. Però c'è sempre stato un aspetto che mi ha sem-

dazio che devi pagare.

Per esempio, quando vado in Giappone impazzisco dalla gioia perché faccio la prima colazione, pranzo a mezzogiorno, ceno di sera - per otto giorni consecutivi - e torno in Italia che non sono assolutamente aumentato di peso. Perciò vado molto volentieri al ristorante. Non come in Francia, dove dico sempre che non ci devo più andare, perché con tutte quelle salse, per quanto ottime, muori.

Eppure molti sono convinti, se non si sentono pieni, di non avere mangiato a sufficienza. E non gli sta bene.

La critica che molti ti fanno è che tu ti sia fossilizzato, diventando in un certo senso lo stereotipo di te stesso. Le respingi queste critiche? E in che modo?

Non le respingo, ma le spiego. In questo momento sento di intuire dei filoni nuovi: trent'anni fa facevo una cucina d'avanguardia che poi non ho più fatto. Mi sono evoluto in continuazione, privilegiando la presentazione, anche grazie al mio senso estetico.

SQUISITAMENTE

McCain

Le patate McCain sono già pronte, selezionate, solo da cucinare, senza sprechi di tempo. Semplicemente il meglio.



**INCONTRIAMOCI
AL SALONE DI RIMINI
DAL 9 AL 14 FEBBRAIO 1991
PRESSO LO STAND FRANCESE**

McCain Foods Holland bv

MEGA Alimentare srl Via Anastasio II, 274 - 00165 Roma
tel. (06) 6373380-6374995-6376041
telex (06) 6371360 - telex 625650 MEGA I

Agente generale per l'Italia con distributori in tutte le regioni



Gualtiero con la brigata: giovani che "andranno presto in giro per il mondo, a imparare il mestiere".

pre danneggiato: il prezzo, appunto. Io sono sempre stato caro: pensate che quando ho cominciato facevo il menù a prezzo unico, 12 mila lire. Ma dipende da cosa uno cerca. Spesso però, quello del prezzo è un pretesto per "bastonarmi".

Il personale ha un'aria provvisoria, cambia troppo spesso: è vero?

A un certo punto, qui come dovunque, il personale desidera spazi nuovi, cose nuove. Come in tutte le aziende del mondo. E poi, io cammino a una certa velocità... se qualcuno rimane indietro non mi sta più bene perché non posso più avere quello che voglio, e allora salta automaticamente, sia esso uno chef piuttosto che un maître. Quando mi fermerò mi adatterò a ciò che avrò. Ma per ora preferisco camminare.

E l'ambiente?

Una volta Giorgio Bocca mi disse: "Qui sembra di essere in chiesa". D'accordo, ma mangiare secondo me presenta aspetti rituali: io non vado a un concerto per divertirmi nello stesso modo in cui si va all'avanspettacolo. Piuttosto vado a teatro, per una commedia di Oscar Wilde, o di qualcun altro. Non posso accettare delle banalità, amo troppo la raffinatezza delle cose.

Il tuo piatto unico, secondo alcuni, è troppo unico, nel senso che è un po' ridotto e non rappresenta un vero e proprio business lunch. Che ne pensi?

Il piatto unico fa parte della mia filosofia. Si tratta di una degustazione ragionata che, per il pasto di mezzogiorno, mi pare più che sufficiente: due fettine di salmone marinato, un piccolo pezzo di astice, due spaghetti al caviale... insomma, io credo che se uno vuole, con un dessert a conclusione del pasto, possa ritenersi più che soddisfatto. Certo non si sarà riempito: ma quando non ci sono grassi, unto, salse ricche, si digerisce molto prima, si sta meglio. Se hai ancora fame, è un

Non ero decorativo, ma cercavo di dare valore a tutto quello che facevo. È per questo che ho sempre cercato strade nuove. In questo momento sto puntando molto sulla sala, essendomi reso conto da tempo della sua importanza: è da due anni che ci "martello" sopra. E poi voglio ridare valore alla gestualità, che peraltro faceva parte del nostro mestiere di una volta: la gestualità è bella, un maître capace di tranciare bene in sala offre uno spettacolo straordinario, così come quando solleva correttamente la cloche. Non, come molti fanno, tirandola via violentemente, ma con grazia, garbo, eleganza. Diciamo che, avendo dei ragazzi molto in gamba in sala, posso permettermi di esprimere questa gestualità.

È vero che è un locale per turisti?

Sì e no. Ci sono molti giapponesi, ma anche tanti milanesi. A questo proposito, mi viene in mente quanto mi raccontava il vecchio proprietario del mitico "Giannino": "io ho una grande osteria ma, cosa vuoi, la gente si spaventa lo stesso. E allora arrivano i turisti, gli stranieri". Eppure era davvero una grande, stupenda osteria.

Non hai intenzione di spostarti dall'attuale sede milanese?

Mi piacerebbe spostarmi più in centro. Oppure in periferia ma in una villa, in una grande villa, e trasformare il tutto in un grande laboratorio.

Che cosa manca alla ristorazione italiana, secondo il tuo parere?

Tutto. Innanzitutto la professionalità. Non può averla un paese che non ha vera cultura gastronomica. Pochi sentono il dovere di andare a lavorare fuori: sono tutti maestri a casa loro, mandano fuori i ragazzi per due-tre mesi, ritornano e tutto è come prima. Il ristoratore italiano non si è mai voluto confrontare con nessuno, molti non sanno nemmeno come lavora un cuoco.

Quali sono, dunque, i più grossi difetti della ristorazione?

Direi questa mancanza di professionalità, aggravata dal fatto di non avere alle spalle neanche delle scuole efficienti. Sì, perché le scuole insegnano le ricette italiane, invece di insegnare la grande cucina classica. Un cuoco che impara nelle nostre scuole a fare l'ossobuco, il brasato e la cotoletta alla milanese, che cosa potrà fare poi? Invece di andare a fare esperienza nei grandi locali di Francia o Germania, lavora sempre nei ristoranti italiani all'estero. Tutto quello che può fare è di vedere come lavorano gli altri, ma non di lavorare con delle brigate. Da me ci sono dei ragazzi di sedici, diciassette anni che nei primi sei mesi fanno tutte le partite e poi vanno all'estero. Sono ragazzi in gamba: chi va da Ducasse, chi da Sandereens... Uno ha fatto tre anni con me, un anno e mezzo da Witzgman, un anno da Troisgros: qualcosa avrà imparato. Oggi ho visto un suo lavoro di pasticceria che era fantastico: questo dovrebbe essere normale nella ristorazione.

Senza astrarti dalla tua categoria, quali sono i più grossi problemi di un ristoratore in un paese come il nostro?

Intanto trovo che tutti pensino a fare dei bei locali; prima, però, dovrebbero imparare a cucinare... E poi, l'italiano in genere non ha la capacità di vendere quello che sa fare. Quando un ristoratore ha delle qualità, deve saperle sviluppare nel proprio lavoro, nella sua attività quotidiana. Deve essere in grado di comunicare alla clientela questo suo valore.

Abbiamo appena detto che gli italiani non sanno vendere la loro produzione (non come i francesi, che sono "blaguer", vale a dire che sono abili nel valorizza-



Scorcio del Bistrot, il nuovo locale di Marchesi all'interno della Rinascente: uno spazio elegante e polifunzionale.

re alcuni aspetti di ciò che sanno fare). È anche vero però che se non sai far niente, non lo sai neppure vendere.

Ci sono in Italia dei grandi ristoranti?

Se per grandi ristoranti intendiamo quelli condotti dagli chefs propriétaires, non so come rispondere. Non dimentichiamo che il nostro è un paese che è sempre stato povero, in cui si sono sempre cucinati gran piatti di pastasciutta, di risotti, o di polente. L'Italia della ristorazione è ancora giovane. Crescerà, ma bisogna fare qualche cosa. Stando attenti a non rifare il verso alle proprie cose, come fanno molti che, davvero, rischiano di fossilizzarsi.

Non pensi che un fattore fondamentale dipenda dal fatto che gli italiani non sono abituati a frequentare i ristoranti di alto livello?

Senza altro. E poi non hanno cul-

tura specifica in materia. Ricordo, nei primi tempi di attività del mio locale, che la clientela era molto ignorante anche in materia vinicola. Eppure, nonostante tutto, la mia passione in materia era fortissima. Sapevo tutto sui produttori più importanti: il Trimboli, che voi conoscete tutti, può confermarlo. Un giorno abbiamo rispolverato insieme alcuni episodi dei vecchi tempi e Nino ha scoperto che sono stato io a spingere il vino. Perché lui andava in Francia e io gli dicevo: "Nino, voglio questo e quest'altro". Lui, cercando, trovava i piccoli produttori di valore. Perché sono i piccoli proprietari che hanno in mano la miglior produzione di cru, e non le grandi Case.

Mediamente, secondo te, si mangia bene o male in Italia?

Credo che, mediamente, non si mangi bene. Ci sono, però, dei posti incredibili che magari il grande pubblico non conosce.

Ristoranti in cui si possono trovare cucine autentiche, pugliesi o siciliane per esempio. La sapienza è ancora radicata in certi posti. Almeno lì, esiste qualcosa di buono.

Mentre, invece, tutta questa ristorazione...

Siccome siamo giovani, facciamo un sacco di errori. Per esempio crediamo che la ricchezza di sapori sia raffinatezza: e allora, pretendiamo di condire tutto quanto a base di olio extravergine di oliva. Che è buono, sicuramente, ma che non va usato a sproposito: e poi gli oli non sono mica tutti uguali. Non si può rovinare uno scampo con un olio troppo aggressivo: lo scampo lo voglio condire con olio delicato (e infatti uso non so quante qualità di olio nel mio ristorante).

I francesi sono un po' così anche loro, si battono perché una certa raffinatezza, una certa eleganza siano elementi portanti della ristorazione. Di fronte a certe sturture che cosa possono fare i cuochi? Spesso il cuoco non è preparato naturalmente, magari non ha viaggiato abbastanza. E la gente vuole mangiare: così, alla fine, il cuoco prepara quello che i clienti desiderano. E sono soddisfatti, appagati.

Però non puoi dire che il tuo modo di intendere la gastronomia sia l'unico modo possibile.

No, anche perché domani sono pronto a rimangiarmi tutto, perché magari capisco qualcosa in più. Voglio sottolineare però che l'avanguardia, il creativo soffrirà sempre di questo stato di cose, di questo gap incolmabile tra la genialità e la mentalità corrente.

Mi viene in mente una frase di Montale, che diceva: "Solo gli isolati comunicano". Ti ritieni isolato?

Mi sembra una frase molto bella, molto vera. L'importante è esse-

re se stessi, anche a costo, appunto, di isolarsi: ma in una forma di isolamento nobilissimo.

Facciamo un esempio pratico: il risotto con lo zafferano non può avere un brodo sostenuto (ma nessun brodo deve mai esserlo), eppure molti lo vogliono con un sapore "carico". C'è gente che mangia il risotto con i funghi e dice "Oh, che buono" e magari c'era l'acqua dei funghi secchi per insaporirlo. Se tu invece proponi un risotto delicato, dove il fungo emerge con il suo proprio profumo delicato, beh, per molti "non sa di niente!". Dunque, io preferisco continuare per la mia strada, che non è quella del sapore marcato a tutti i costi, ma quella della delicatezza degli aromi. Sì, perché non posso concepire di dover dominare il riso con un formaggio o con un brodo ricco: tornando al risotto allo zafferano, poi, se si usa un brodo troppo carico, si annulla il sapore (delicato) dello zafferano. Chiaro?

E dei critici che pensi?

Dal critico, dal giornalista enogastronomico pretendo obiettività. E poi vorrei che cercassero di conoscere meglio i ristoranti, che sapessero perché facciamo certe cose, che indagassero di più prima di scrivere.

Fra i critici, chi stimi maggiormente?

Renato Fiorentini. E non lo dico perché sto parlando con il direttore di Bargiornale: lo dico innanzitutto perché è un cliente, viene, frequenta il locale, gira l'Europa ed è quindi in grado di fare raffronti, parla, discute, passa con me delle intere serate. E poi, mangia, beve e paga. Per un critico non è poco!

E le guide?

La mia simpatia va sempre alla Michelin: perché non fa tanti commenti, segnala con dei simboli il livello del locale, la sua eleganza e poi mette delle stelle, a segnalare la qualità della cucina. Sì, direi che è la guida più seria: accanto ad altre emergenti, come Il gambero rosso: poi tutti prendono le loro cantonate, è umano.

Da che cosa è venuta la tua tensione per l'eccellenza?

Forse dalla esigenza, direi innata, di vedere le cose fatte bene, da un perfezionismo che mi porta a desiderare di vedere le cose realizzate nel modo giusto. Voglio sempre vedere tutte le cose a posto: per esempio, da una vita desidero di avere un grande ristorante e non sono ancora riuscito a realizzarlo. Grande nel senso di bello, con gli spazi giusti, equilibrati, con un giardino a vista, non da vivere, come quelli giapponesi. Ti sembrerebbe di essere in campagna...

Quali sono, secondo te, le carenze maggiori degli chef: impostazione del menù, tecniche di cottura, scarsità di competenza nel trattare le materie prime, ripetitività, incapacità di gestione dei costi e ricavi, mancanza di idee e spirito creativo?

C'è un'ignoranza piuttosto diffusa in tal senso. Onestamente però, devo ammettere che soffro anch'io di alcune fra queste mancanze che hai elencato, essendomi sempre occupato di sviluppare il mio lavoro. Ho fatto un po' più l'artista che l'economista, però so fare i conti, so che cosa accade in cucina, so quanto costa il prodotto, so che lo devo pagare, so come devo vendere, so porzionare. Quando si conosce il mestiere a fondo, si fanno molte cose: si rinnovano i menù, si fa la spesa veramente al mercato, ci si reinventa ogni giorno.

Quale futuro ci sarà per i ristoranti che definiamo "top" per convenzione? Il patron finanziario o lo chef patron? Possono convivere le due figure?

Non credo che ci possa essere un patron finanziatore, penso che il patron se la debba sbrigare da solo, debba capire a fondo il me-

I GASTRO BUFFET



EUROPA



LUXUS



GLASS



MURALES



studioverde

ENOFRIGO[®] snc
MOBILI REFRIGERANTI PER LA RISTORAZIONE

i - 35010 BORGORICCO (PD) - Via Desman, 465
Tel. 0039/049/5798041-5793436 - Fax. 0039/049/5798806

PER SAPERNE DI PIÙ

Nome _____
Cognome _____
Attività _____
Via _____ N. _____
Cap. _____ Città _____

Continua da pag. 13

Marchesi, la solitudine del grande ristoratore

timi prodotti. Santo cielo, come faccio a dirli tutti... L'importante è trovare produttori con cui ci si capisca, si parli lo stesso linguaggio, si instauri, perché no?, un rapporto di amicizia e simpatia.

Perché alcune pizzerie guadagnano di più dei locali cosiddetti top?

Ne abbiamo già parlato prima. Perché la gente è contenta di mangiare una pizza? Perché costa poco, è semplice e riempie. Ma non è sempre vero che in

pizzeria si spende poco: ci sono locali in cui vai a spendere anche 40 mila lire: ma la clientela è soddisfatta ugualmente.

Se fosse in tuo potere cosa faresti per migliorare la ristorazione italiana?

Ma è in mio potere e cerco di migliorarla. Prendo presso di me dei ragazzi giovani, li professionalizzo e poi li mando all'estero, a imparare girando il mondo. Poi, chi vivrà vedrà. Certo che, quando tornano, vorrei cercare

di accaparrarmeli, per poterli inserire in qualche grande albergo dandogli anche la possibilità di mettere a loro disposizione uno staff. Altrimenti, abbandonati a se stessi, finiscono nel ristorante o nella trattoria in cui non possono avere la manodopera adatta che gli occorre. Questo faccio per cercare di migliorare la situazione. L'obiettivo è che i miei giovani riescano, quando sarà il momento, a eseguire tecnicamente in modo corretto un piatto; vale a dire che abbiano la capacità professionale di fare quel piatto sempre nella stessa maniera. Altrimenti ogni volta verrà in modo diverso. Anche questa è scuola.

Non pensi che la ristorazione italiana stia andando un po' fuori giri con i prezzi?

Non credo che al ristorante of-

frano di più di quello che offrono prima, offrono solo un prezzo maggiore. Non hanno potenziato le brigate di cucina e di sala, non c'è più professionalità, non c'è nulla di tutto questo: eppure molti fanno pagare cifre da capogiro, 150, 200 mila lire a testa.

Rende di più fare il ristoratore o il consulente?

Non è che renda di più fare il ristoratore. È un'attività, un lavoro che, una volta impostato correttamente (e Dio solo sa la fatica che si fa), concede altri spazi. Come le consulenze, ad esempio... Certo che rendono le consulenze.

Sii sincero: non ti sei ancora stufato del tuo mestiere?

Non mi sono stancato di fare il ristoratore perché rinnovarsi in

continuazione, cercando di aprire strade diverse, mi "gasa" parecchio. E ho tante idee in testa: ora sto studiando una macchina per le cotture all'italiana, nessuno ci ha mai pensato. Voglio allargare le possibilità di intervento su tutto. Fa parte della mia tensione per il lavoro.

Se pensi al passato ti ritieni soddisfatto di ciò che sei ora? Di tutto quello che hai realizzato?

Io non mi sono guadagnato proprio niente, sono sempre in bolletta! Battute a parte, mi ritengo decisamente soddisfatto, soprattutto per la mia scelta di vita. L'altra sera, parlando con l'architetto Cerri, si è andati sull'argomento "denaro"; e lui mi diceva "Certo che c'è gente che guadagna un mucchio di miliardi". Non è che si lamentasse della sua situazione, per carità; è un professionista che fa i lavori più belli che si possano fare, lavora in collaborazione con Gae Aulenti ed è straordinariamente in gamba. Ma, insomma, ci siamo intesi subito, si è creato fra di noi un feeling immediato. Si parlava di sculture, del rapporto fra arte e mercato, di quadri: ha capito tutto di me, della mia cucina, di quello che sta facendo. Ha capito il mio amore per il Giappone, lo ha individuato in modo preciso e infallibile. È l'estetica, l'amore per il bello, per la perfezione che si muove. Non il denaro. Ho risposto abbastanza?

Quale progetto ti piacerebbe realizzare?

Un ristorante come dico io, ma anche un albergo, a modo mio. L'ubicazione? Come già detto prima, in una zona verde, bella, vivibile. Una specie di isola. L'isola di Gualtiero Marchesi.

Quali doti deve avere un grande chef?

Deve essere umile e modesto. Saper riconoscere i propri limiti è un grande pregio. E poi deve saper comandare gli altri portando loro rispetto. Perché se vuole comandare deve essere il primo a non sbagliare, perlomeno nel proprio rapporto con il personale. E saper comandare significa essere inattaccabili, sia sul piano morale che su quello professionale.

Esiste il talento in cucina o tutti possono imparare?

Esiste, come in tutti i mestieri. È qualcosa di innato. Bisogna riuscire a tirarlo fuori, a metterlo in pratica. Purtroppo non è facile e non tutti ci riescono.

Dove vai a cena volentieri?

Penso di averlo detto un'altra volta. Vado per esempio al Carretto, a Gaggiano. Ci vado per mangiare cose semplici, fresche, come le mozzarelle, o la burrata. Sono anche molto bravi con lo spiedo: fanno degli involtini ottimi. Poi vado volentieri anche al Malavoglia: trovo che facciano una cucina sana, pulita; ci sono posti, come questi, in cui sai di mangiare in maniera corretta.

Quali sono i tuoi sogni? Non solo i sogni del ristoratore, ma anche quelli dell'uomo, del cittadino...

I sogni da italiano sono che questo paese cambi, che riesca a darsi un'organizzazione, che diventi un po' meno provinciale e un po' più cosmopolita. Il sogno di milanese è che questa città sia meno dura, meno confusionaria: che si facciano meno sarabande "popolari" e più cultura. Non ce l'ho mica con il popolo, anzi: ma molte delle iniziative pubbliche milanesi fanno perdere prestigio alla città. Milano fa già tanta fatica a essere bella, non roviniamola del tutto.

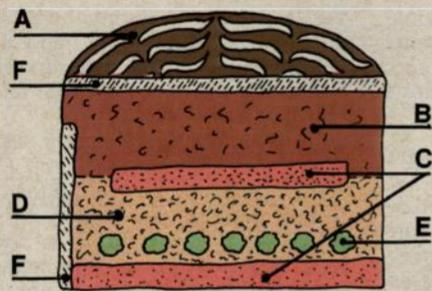
I sogni del ristoratore? Ormai ho raggiunto le più alte vette, adesso sono persino in cima alla Rinascente, di fronte alle guglie... Più in alto di così non posso andare. L'anno scorso mi avevano proposto di organizzare un ristorante sulla Torre del Parco Sempione, ma è troppo piccolina per farci stare su tutte le mie idee...

AI PIU' ESIGENTI ► OLD FASHIONED ◀ PROPONE



PIACEVOLMENTE DELICATO, SORPRENDENTEMENTE MORBIDO PER IL ► PERFETTO OLD FASHIONED ◀

Canadian Club



- A - glassatura
 B - crema leggera al cioccolato
 C - biscuit ordinario bagnato al rum
 D - mousse nocciola
 E - pezzi di nocciole pralinate
 F - biscuit decorato

La torta Elena

di Rossano Boscolo

Inizia da questo numero, nell'ambito della sezione Gelateria & Pasticceria, una nuova rubrica che ogni mese analizzerà in dettaglio una ricetta particolarmente significativa. Oltre a descriverne la preparazione e fornire gli ingredienti, la visualizzerà anche fotograficamente. Autore di questa ricetta è Rossano Boscolo, direttore del Centro di perfezionamento pasticceria e cucina l'Étoile di Sottomarina Lido (Ve).

A - Glassatura: 1) 800 g panna bollita, 2) 1 kg cioccolato fondente a pezzi, 3) 200 g burro.

Porre 2 su 1 e mescolare fino a scioglimento completo del cioccolato. Poi aggiungere il burro e rimescolare.

B - Crema leggera al cioccolato: 1) 500 g crema pasticciera, 2) 300 g copertura scura fusa calda, 3) 1 litro panna montata.
 Versare 2 su 1 e alleggerire con 3.

C - Biscuit ordinario: 1) 400 g rossi uovo, 350 g zucchero, 10 g vaniglia (montare); 2) 600 g albumi, 150 g zuc-

chero (a neve); 3) 250 g farina, 250 g fecola; 4) 150 g burro fuso.

Unire 1+2+3+4 e stendere su fogli 60x40 550 g di impasto. Cuocere a 200°C per 10 minuti circa secondo il forno. Per il biscuit al cacao togliere 100 g di fecola e aggiungere 100 g di cacao.

D - Mousse nocciola: 1) 700 g crema pasticciera, 2) 200 g pasta nocciola, 3) 800 g panna montata.
 Unire 1+2+3.

E - Nocciole pralinate: caramellare 1 kg di zucchero a colore biondo. Versare 1 kg di nocciole e mescolare per un momento. Stendere sul marmo per poterle raffreddare.

F - Biscuit decorato: unire due biscuit, uno al cacao e uno ordinario, con marmellata neutra per più strati. Raffreddare in congelatore. Tagliare delle fasce e foderare un cerchio inox.



Consigli per il Successo 3

CONFERMA SEMPRE
 L'OTTIMA OPINIONE
 CHE HANNO DI TE.



Ballantine's. Morbido, senza incertezze.

RISTORANTI TOP/ Una sosta al Symposium di Cartoceto e a Villa Amalia di Falconara

Quando la cultura locale è espressa in tavola

Nelle Marche due esempi, estremamente validi, di come si può coniugare la tradizione della cucina regionale con la creatività. Ottimi i risultati.

di Renato Fiorentini

Proprio mentre corriamo verso la piena integrazione con l'Europa, si accentuano i processi di rivalutazione delle culture locali. Il fenomeno, se si tralasciano gli aspetti più esasperati e perciò deteriori, è senz'altro positivo e solo apparentemente contraddittorio. Anzi ha una precisa spiegazione: sono ben comprensibili sia il desiderio di identificarsi con le proprie tradizioni per non essere fagocitati dalle tradizioni altrui, sia l'aspirazione di giungere al confronto con le realtà straniere offrendo un'immagine di sé autentica e profondamente caratterizzata.

"Ciascuno ha bisogno dei propri ricordi - dice Samuel Bellows - per allontanare il lupo dell'insignificanza".

Per altri aspetti oggi siamo più orientati verso la cucina povera: vuoi per difficoltà di bilancio, vuoi per la riscoperta dei valori legati alla cultura popolare: e così, grazie anche al processo di recupero della memoria culinaria contadina ven-

gono rivalutate l'identità regionale e quella prettamente locale.

Tra le cucine regionali meno conosciute, eccettuata la volgarizzazione che è stata fatta di alcuni piatti, vi è quella delle Marche, nonostante la centralità geografica rispetto al territorio della penisola.

Eppure estremamente interessante, anche dal punto di vista sociologico, è il tipo di cucina di questa regione che, per configurazione geografica e vicende storiche, ben rappresenta, come in una summa, molte delle caratteristiche dell'intera nazione.

Attraversare le Marche, diceva Guido Piovene, è come attraversare tutta l'Italia. In questo territorio che si identifica con l'antico Piceno, coesistono le tre zone geografiche fondamentali: la costiera, la collinare e quella montana.

Si possono gustare quindi i piatti tipici delle popolazioni marinare accanto alle preparazioni in uso presso contadini e vignaioli, e ancora i cibi usuali delle comunità montane e dei pastori. Incredibile la va-

rietà dei prodotti alimentari, ancora di grande qualità essendo l'economia di buona parte della regione basata prevalentemente sull'agricoltura.

E quindi accanto all'abbondante produzione ittica (si pensi al celebrato brodetto la cui ricetta prevede, scaramanticamente, ben 13 varietà di pesce) l'aspetto campagnolo viene caratterizzato dalle coltivazioni locali di barbabietola, pomodoro, finocchi, cavolfiori, peperoni, piselli, fave e da allevamenti di carni pregiate; mentre le zone collinari sono note per la porchetta, la selvaggina, il tartufo. Vi sono quindi tutti gli ingredienti per una cucina gustosa e saporita, variata e piena di fantasia, che ha dato vita a piatti famosi che raramente si vedono preparati in altre zone d'Italia: dal già citato brodetto al pollo in potacchio, dal coniglio in porchetta ai vincisgrassi, dalla famosissima pasta all'uovo farina e semolino ai ravioli di sogliola del litorale pesarese. La vera cucina marchigiana si mangia, come spesso accade, più nelle famiglie che nei ristoranti e questi ultimi, nel pano-

rama gastronomico italiano, non si sono guadagnati posti di rilievo.

Di due locali però è il caso di parlare e li segnaliamo insieme perché, nella loro profonda diversità, ben rappresentano due differenti aspetti - quasi speculari - della cucina marchigiana.

Il Symposium

Cominciamo, nell'ordine in cui li abbiamo visitati, dal Symposium di Cartoceto, dove sarete accolti da Lucio Pompili e dalla sua gentile consorte nella loro splendida casa di campagna arredata con semplicità, come il luogo richiede, ma con grande gusto.

La vera eleganza, la si raggiunge, come accade qui, con l'ampiezza degli spazi, la qualità dei materiali, la giusta illuminazione, la semplicità degli arredi e dei decori, la raffinatezza con la quale viene apparecchiata la tavola.

Lucio Pompili gode del privilegio sottile di vivere in provincia che, specie per un cuoco, è un motivo di arricchimento interiore, in quanto luogo di

maggiore spessore esistenziale rispetto a una grande città.

E in effetti la cucina del Symposium appare legata a un profondo dialogo quotidiano con la natura, ancora guidata dalle cadenze stagionali e tesa alla ricerca del prodotto non solo di qualità ma proveniente da coltivazioni naturali e biodinamiche.

Lucio, che insegna alla locale scuola alberghiera, è cuoco di completa e complessa formazione e sa cimentarsi con preparazioni di carne e di pesce di alta cucina e di impeccabile presentazione, come abbiamo avuto modo di apprezzare nel nostro pranzo, che ha avuto inizio con una raffinata e fantasiosa doppia tartare composta da rana pescatrice e salmone, servita con una salsa alle ostriche piacevolmente acida e con una classica terrina di foie gras.

Al Symposium si mangia tuttavia prevalentemente cucina di terra e la carta spazia da preparazioni povere di ascendenza contadina a piatti storicamente significativi: vengono proposti ad esempio l'arcinoto filetto alla Rossini in omaggio all'illustre concittadino, famoso per la sua gola oltre che per la musica immortale, o le tagliatelle alla Benito Mussolini, cotte in brodo di cappone e tartufo nero di Norcia, spolverate con parmigiano, burro e tartufo bianco a lamelle, come usava mangiare il Duce nei suoi soggiorni ad Acqualagna.

Il menù scelto quel giorno ci ha fatto però apprezzare le cose più semplici come le olive all'ascolana, che mai abbiamo assaggiate così perfette, per la qualità del ripieno inserito a crudo, composto di tre diverse

Cose dell'altro mondo/ Piacevolezze italiane

Diario proibito

Firenze gli è sempre piaciuta: di giorno, di notte, camminando tra le strade che trasudano storie romantiche e violente, tra negozi e locali che continuano a lanciare messaggi accattivanti e carichi di lusinghe. A Sisifo, soprattutto, sono sempre piaciuti i bar dei grandi alberghi, quelli storici, quelli con grandi tradizioni dei barmen famosi.

Sisifo arriva a Firenze una sera, all'uscita dell'autostrada e si ferma in un albergo di recente costruzione, un 4 stelle. Ha un appuntamento con due colleghi/amici. Scende dalla camera, va dal portiere e lo prega di avvisare i due suddetti amici che li aspetta al bar (è ovvio...). Per sicurezza gli dà un biglietto da visita. Passano i quarti d'ora allietati da qualche Americano, per la verità corretto. Sisifo è impaziente, ha chiacchierato con il barman, controlla un po' nervosamente l'orologio. Finalmente si sente chiamare: sono arrivati gli ospiti. "Sai che tu non esisti?" gli dice il primo amico. "Come?". "E' proprio così, tu non sei mai sceso in questo albergo". "Ma state scherzando? Qui sono ospite di una grande azienda, è la seconda notte che dormo in questo albergo, è impossibile...". "Guarda che abbiamo chiesto di te al portiere e ci ha detto che non c'era nessuna registrazione a tuo nome...". "Ma gli ho detto che se mi cercava qualcuno ero qui al bar, gli ho persino dato il mio biglietto da visita...". Sisifo, a questo punto s'innervosisce. Vorrebbe parlare con il direttore, ma lo sguardo pietoso del barman lo blocca, è già pronto con un altro Americano anche per i suoi ospiti. Sisifo si rassegna prenota la cena per tre e guarda sconsolato il bicchiere rifugiandosi in una frase di Luis Buñuel ("mi ci vorrebbe una vita per enumerare tutti i vantaggi dell'alcol").

Ma gli sor... n dubbio: che ci sia un altro portiere di turno che non è sta-

to avvertito? Esce dal bar, si avvicina alla hall e sbircia quasi "coperto" dagli amici (lo fanno per complicità o perché temono i suoi sacri furori?). Lo smemorato dell'hotel è là, dietro il suo banco, impassibile.

Qualche giorno dopo Sisifo è a Roma. Nella Capitale ha qualche ora di libera uscita prima di partecipare a un convegno. Vuole ritrovare l'atmosfera tanto decantata di un caffè storico, un locale dove letterati, artisti, personaggi politici hanno discusso, si sono trovati, hanno fatto epoche. È l'ora dell'aperitivo: con una graziosa ospite ordina uno spumantino e un analcolico (per lei). Sisifo ha sentito decantare questo locale da amici, colleghi, ha letto sui testi di... storia del bere; s'immagina un servizio da favola e invece... Arriva il cameriere con i due bicchieri e una vaschetta, ma che dico, una ciotolina con degli ignobili salatini da "offerta speciale" tipo supermercato (confezione da tot chili a tot lire). Una delusione profonda lo prende, si scusa con l'amica; poi paga il conto: 5.400 lire. Non eccessivo, forse per questo il servizio era penoso?

Ma non finisce qui. La ragazza chiede una brioche, prima di uscire. Il cameriere dietro il banco ne tira fuori una dalla vetrina, prende un sacchetto di carta da un blocchetto, ma gli cade (la brioche si salva). Lui raccoglie il sacchetto dal pavimento di legno percorso da maratoneti, infila la brioche e, impassibile, dice: "Signorina, ecco la brioche, non è successo nulla, va tutto bene". Sisifo, a quel punto, cerca nella memoria un versetto evangelico (o qualcosa di simile). Non vuole dire parolacce. Lo soccorre Hemingway: "I bicchieri sono finiti. Qui è stato pieno di ubriachi tutto il giorno, che mi hanno fatto fuori gli ultimi bicchieri. Tutti i clienti sono serviti? Signori, alla regina!".

Sisifo

Luxardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Luxardo.

**A BUON INTENDITOR,
POCHE PAROLE.**

Luxardo, Luxardo, Lu-
xardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxardo.

Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Lu-
xardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo.

Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo.

Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo.



Luxardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Luxardo.

Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Lu-
xardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Lu-
xardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo.

Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Lu-
xardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo.

Luxardo, Luxardo,
Luxardo, Luxardo, Luxar-
do, Luxardo, Luxardo, Lu-
xardo, Luxardo, Luxardo,
Luxardo.

Distribuito da Spirit S.p.A.
Genova

stiere, debba conoscere il mercato che si trova di fronte. Deve essere in grado di individuare esattamente il segmento di ristorazione in cui cimentarsi, in base alle esigenze del mercato. Purché sia intenzionato a lavorare bene, al massimo.

Perché non si trovano chef? È un mestiere così ingrato?

Non è che non se ne trovino, è che non c'è più una tradizione vera. I grandi chef del passato che lavoravano nelle grandi Case non ci sono più; c'è stato un grosso cambiamento in questo senso. Una volta il cliente importante mangiava solo nel grand hotel, perché cercava un certo ambiente, la privacy e tutto il resto. Poi il grande cliente si è perso ed è sopravvenuto un pubblico molto più vasto, diversificato, di massa insomma. E allora il grande albergo, che un tempo cercava cuochi preparati e competenti, si è trovato ad abbassare il tiro, a prendere il cuoco dalla "periferia", perché facesse da mangiare in un modo che piacesse al pubblico. Perché se no il pubblico non ci va... La bella clientela di un tempo è quella stessa che oggi, in larga parte, preferisce mangiare a casa propria: e ce n'è tanta di gente che pranza fra le mura domestiche. Se ci fosse un catering di alto livello, credo che avrebbe un successo enorme. Noi, per esempio, facciamo molti pranzi per Bulgari: quando presenta le sue collezioni di gioielli ci chiama sempre. E noi lavoriamo volentieri con lui, perché ci offre la possibilità di operare sempre al meglio.

Com'è il rapporto con i fornitori? È vero che le buone materie prime sono sempre più difficili da trovare?

Non siamo mica a Parigi, dove il fornitore arriva con il Paté de foie gras dal ristorante, e questo sceglie quello che vuole. Qui non c'è un mercato in cui il fornitore viene da te, ti sottopone la merce e tu puoi scegliere il meglio. In questo senso facciamo una fatica tremenda. E poi siamo schiavi del prodotto d'importazione, che ha costi ovviamente più elevati che sui mercati d'origine. Ovvio, se non hai una materia prima buona, tutto costa di più. E il risultato è che noi siamo (forzatamente) più cari dei francesi, per esempio, e meno bravi.

Che ne pensi dei vini e degli spumanti italiani?

Si tratta di un settore in grande e costante ascesa. È una delle produzioni che, sicuramente appoggiata da una tecnologia in continua evoluzione, è cresciuta meglio. Sia dal punto di vista qualitativo che da quello dell'immagine sui mercati. I nostri produttori vinicoli, poi, si muovono, si informano, girano il mondo... Almeno, i più seri lo fanno e in questo modo si tengono costantemente informati su tutto quanto accade. Sì, oggi i nostri vini sono decisamente migliorati, la produzione si è mossa intelligentemente. Si muovessero così i nostri cuochi...

Perché i dolci sono carenti nella ristorazione italiana?

C'è molta ripetitività, i dolci sono un po' sempre gli stessi: il fatto è che il Tiramisù fa successo in tutto il mondo. Io, da parte mia, ho sempre fatto pasticceria molto diversificata. Anche se le mie conoscenze specifiche in pasticceria sono alquanto deboli: è per questo che sto cercando di recuperare il tempo perduto. Ora sto puntando su un pasticciere giovanissimo, Paolo Visconti, che sta preparandosi molto bene. Il mio obiettivo è di proporre una pasticceria all'italiana, del tipo di quella che abbiamo già presentato in Giappone.

La nostra pasticceria è ricchissima, varia in modo straordinario: perciò dobbiamo essere capaci di spingerla, di valorizzarla. Penso al cannolo siciliano, o alla pasta di mandorle trattata in un certo

modo... e i Brutti e Buoni non sono eccezionali? Dobbiamo ricominciare a fare i nostri dolci, riscoprendo ricette dimenticate.

Perché la maggior parte di chi opera in cucina non sa trattare il pesce?

Non sanno cucinare il pesce perché lo fanno sempre allo stesso modo, così è più semplice. Da noi si ignora persino che il pesce si può preparare con una salsa al vino rosso. Così, per mancanza di conoscenze, abbiamo buttato a mare tanti aspetti della nostra tradizione: penso al guazzetto e al salmoriglio, per esempio, e alle opportunità straordinarie che, anche crudo, il pesce offre. Cose fantastiche, che consentono davvero di "mangiare con la testa" e di non sentirsi mai pieni.

Quali sono i primi dieci chef del mondo, secondo te?

Non è una domanda facile, anche perché da un po' non giro più in Francia, non conosco perfettamente quel mercato. Posso dirti però che prediligo i creativi piuttosto che gli imitatori, anche se questi ultimi sono corretti esecutori. Dunque penso a Chapel, a Maximin, grande creativo nella sua originalità, o a Troisgros (anche se non l'ho mai conosciuto personalmente). Insomma, quelli per cui l'equilibrio nel piatto era (ed è) l'aspetto fondamentale: questi sono quelli che stimo di più.

Bocuse, nonostante la sua grandezza, mi interessa meno: forse era più un uomo di pubbliche relazioni. Faceva la cucina e, al tempo stesso, non la faceva. Penso, ancora, a quel grande artista che si chiama Witzigman, o anche a Winkler, a Girardet, a

Chibois, a Guerard. Quando sono stato da Guerard l'ultima volta, tanti anni fa, mi fermai una decina di giorni: fu lì che compresi che era imperativo fare un certo tipo di cucina. A fianco di un maestro capisci tutto perché, se è un vero maestro, ha il dono dell'immediatezza, la capacità di arrivare all'obiettivo percorrendo sempre la stessa strada, quella giusta. Un detto giapponese dice: "La strada migliore è sempre quella più diretta e più corta". È inutile cercare chissà che cosa...

In tutta sincerità, quali sono i colleghi che reputi bravi quanto te?

Mi salvo così: ci sono dei colleghi più bravi di me in tante cose, ma tutti messi insieme, nel globale, forse non sono bravi quanto me.

E i primi cinque produttori di vi-

no li puoi dire?

Posso dire quelli a cui sono più affezionato, quelli che sento più vicini a me. Ma non so se siano i più bravi. Per esempio, stimo molto Maculan: un produttore serio, che ha palato ma anche testa, e solo davanti alle persone così posso tremare. Nel senso che sono sicuro di trovarmi di fronte a veri enologi, che sanno quello che fanno e che hanno un forte senso del gusto, dei sapori. Poi ce ne sono altri, come Anselmi per esempio: fa un Recioto strepitoso ed è un personaggio squisito. Ancora, gli Antinori fanno cose incredibili. E Zanella, che amo moltissimo. Eppoi Cerretto, Aldo Conterno, che è una persona deliziosa. Ce ne sono tanti di bravi, Ruffino, ad esempio, che sta muovendosi con ot-

Continua a pag. 74

Una tavola Frette fa sempre parlare di sé.

Nei migliori ristoranti la cucina non è l'unica specialità della casa. Se infatti volete prendere i clienti per la gola, dovete avere un occhio di riguardo anche per la tavola. L'alta qualità delle tovaglie Frette lascerà a bocca aperta perfino i palati più fini. E la bella tavola Frette metterà la vostra deliziosa cucina in una luce ancora migliore.



FRETTE S.p.A. - Divisione Alberghi - Via Visconti di Modrone 15-20122 Milano
Tel. 02/784851 - Telex 310075 - Fax 02/783439

Agenti di vendita in tutta Italia. Per informazioni rivolgersi alla Sede.

FRETTE