

SONO UNO CHEF UN PO'

Stilista

OGNI MESE **ANDREA BERTON** RACCONTA SU *GRAZIA* I PIATTI SPECIALI DEL SUO RISTORANTE STELLATO DI MILANO. ORA LI HA RACCOLTI IN UN LIBRO PENSATO PER CHI HA FATTO LA SUA STESSA SCOPERTA: «GLI ABBINAMENTI GIUSTI SONO QUELLI CHE TI FANNO EMOZIONARE»

DI *Anna Santini*

Sono quattro mesi che vado a curiosare in cucina, dietro le quinte del ristorante milanese di Andrea Berton. Lo faccio tutte le volte che lo chef stellato prepara le ricette per uno dei servizi che, poi, trovate sulle pagine di *Grazia*. Puntualmente, prima degli scatti fotografici, resto quasi imbambolata davanti al gioco velocissimo di pinze con cui lui impiatta gli ingredienti, tuffa i ravioli uno alla volta in un brodo o disegna un ricciolo di crema sul fondo di un piatto. Per non parlare delle infinite ciotoline che allinea preciso davanti a sé, dove tiene polverizzati capperi, pomodori e spezie, o della collezione di vassoi da chirurgo, da cui attinge ingredienti squamati, intagliati o porzionati in forme perfette.

Lo guardo lavorare e regolarmente mi dico che è facile,

è semplice, voglio provarci anch'io. E in effetti lo sarebbe, se non fosse che a me mancano non solo le sue ciotole, ma anche il suo ordine e la sua disciplina.

Ecco, Andrea Berton deve aver pensato, forse un po' impietosito, a quelli come me, quando ha deciso di scrivere il suo primo libro, *Non è il solito brodo* (Mondadori Electa), che esce il 14 marzo.

«Sugli scaffali non mancano certo i ricettari degli chef. Non mi andava di essere semplicemente uno in più. Per questo ho aspettato molto, cercavo l'idea giusta», racconta. E l'ha trovata, gli dico, mentre rigiro tra le mani il risultato finale. «Rigirare» non è un verbo scelto a caso. Perché *Non è il solito brodo* è un volume con due facce e due copertine: da una parte sono fotografate le ricette più rappresentative di Andrea, i sapori che ritro-



Lo chef stellato Andrea Berton, 46 anni, con la brigata nella cucina del suo ristorante in via Mike Bongiorno 13 a Milano.



Il segreto

DI UNO CHEF NON SONO
LE SUE RICETTE, MA SENSIBILITÀ,
MANUALITÀ E PALATO

verete nel suo ristorante e che lui racconta con l'affetto di chi li ha pensati, visti nascere e crescere. Dall'altra parte c'è la versione di facile esecuzione per comuni mortali, desiderosi, però, di cucinare e mangiare bene. Per capirci: se a tavola da Berton si può ordinare una parmigiana di melanzane, che vi verrà servita concentrata in una piccola sfera pronta a sciogliersi in bocca come un cioccolatino, basta girare il libro e nella sezione "ricette per voi" il piatto ritorna "umanizzato" con gli stessi ingredienti, le identiche emozioni finali, nella comoda forma a strati e senza nessun fatica di comprimere un chilo di ortaggi alle dimensioni di una biglia. «Il traguardo è stato trasmettere la mia filosofia a chi ama stare ai fornelli. Ho cercato di farlo in modo semplice, diretto». Tra le pagine non mancano, naturalmente, aneddoti, foto degli esordi nelle brigate di cucina dei suoi maestri Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse: «In tempi non sospetti, quando gli chef non erano ancora delle rockstar», dice lui.

Nel libro sono racchiusi i suoi 25 anni di esperienza in cucina. Com'è cambiato Andrea Berton?

«Diciamo che negli ultimi sette anni sono diventato più riflessivo. Da ragazzo pretendevo molto da me ed esigevo dedizione totale dagli altri. Poi ho capito che questo non solo non va bene, ma può essere controproducente. La vita di uno chef va oltre la porta della cucina e abbraccia molti aspetti umani, è anche l'abilità di costruire relazioni differenti con i clienti o con i fornitori, è la capacità di valorizzare le persone che lavorano con me. Ho imparato a essere anche più elastico di fronte alle situazioni».

Gli chef stellati Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse hanno scritto nel libro parole molto affettuose nei suoi confronti. Dicono che la sua bravura è «saper cucinare per i suoi contemporanei». Mi ha fatto pensare al lavoro degli stilisti.

«In un certo senso è vero. La cucina è come la moda, cambia, si evolve, deve proporre nuovi gusti, capire e in-

terpretare le tendenze».

E quali sono quelle di oggi?

«I piatti saranno sempre più sani, leggeri. Le persone mangiano per stare bene. E il mio compito è sfruttare al massimo il potenziale degli ingredienti per raggiungere questo scopo. Anche se non sempre tutti lo capiscono».

A chi si riferisce?

«A chi va al ristorante con la mentalità ferma a 40 anni fa. E cioè che a tavola ci si debba per forza abbuffare. In realtà deve essere prima di tutto un'esperienza piacevole, dove scoprire delle novità. E uno chef è la guida di questo percorso. Ci sono molti modi di mangiare: un menù stellato, una pizza o un panino possono essere tutti piacevoli e di ottima qualità. Ma il cibo non è lo stesso. Nel locale di uno chef esistono un contesto e uno studio diversi dietro ogni piatto».

Anche prezzi differenti, va detto.

«Guardi che non contano solo i soldi. È soprattutto una questione di cultura e di passione. Tra i nostri clienti ci sono persone che magari vengono a cena solo una o due volte l'anno. Lo fanno ogni volta per provare abbinamenti ed emozioni che non immaginavano di trovare. Anche per questo ho scritto un libro che vuole portare questa filosofia nelle preparazioni più comuni, quelle che ciascuno può fare a casa sua. Per esempio, la noce di canestrello di mare, tostato in padella e appoggiato su una bella insalata riccia ben condita, diventa fantastico con una spolverata di liquirizia in polvere. Non le sembra facilissimo?».

Molto. Non teme che qualcuno, leggendo, le rubi qualche accorgimento?

«Ma no. Il segreto vero di uno chef è la sensibilità, la manualità. E, naturalmente, il palato».

A questo proposito lei scrive che si è innamorato di sua moglie dopo aver scoperto che aveva un palato fantastico. Insolito come complimento.

«Mia moglie Sandra è bellissima. Ma questo penso che glielo dicano anche gli altri. La prima volta che l'ho invitata fuori, ho cucinato per lei 15 assaggi dei miei piatti più rappresentativi. E lì ho capito che era la donna giusta».

Cucinate mai insieme?

«Sì, anche se raramente, perché di tempo libero ne ho poco. Ma, per esempio, cucinare con i bambini è divertente. Tutti dovrebbero farlo, si impara moltissimo».

Anche a casa è così perfezionista come al ristorante?

«No, in privato sperimento, mi diverto. Molte ricette, che poi ho messo in menù, sono nate quasi per gioco, magari in una domenica in cui c'era meno del solito in frigorifero. Come i miei spaghetti al pomodoro, passati nei datterini frullati e completati con una grattugiata di lime».

Io, però, le dico subito che, avendo sfogliato il libro in anteprima, punterò ai risotti.

«Mi raccomando, segua le ricette scrupolosamente. Non improvvisi. Tutte le quantità le ha controllate più volte mia moglie Sandra. Non può sbagliare. Ha fatto le "pulci" persino a me». ■