



CUCINA GRIFFATA

Firmato dagli chef

di Maurizio Bertera

La "griffe" dei grandi chef in tavola. Sopra il portapanne di Andrea Berton per Kartell e l'insalatiera che Enrico Crippa ha fatto realizzare per la famosa insalata del Piazza Duomo, ad Alba. Ai lati, due elementi - vaporiera e Mistery - che Paolo Lopriore ha realizzato in collaborazione con lo scultore-designer andrea Salveti. Nella pagina accanto la linea di piatti Ovo di Kartell creata da Carlo Cracco

Ancora una volta la storia parte dal divin Gualtiero. Primo in tanti aspetti, primo anche nel trovare un legame diretto tra contenuto e contenitore, tra il cibo e il piatto che lo supporta. Marchesi, che ha sempre considerato l'estetica un elemento inprencindibile della sua cucina ("Ha in comune cinque lettere con l'etica quindi il bello puro è il bello buono" è uno dei suoi dogmi), non solo ha creato un "sistema" che esaltava l'insieme ma è stato il precursore di chi si è cimentato nel design, partendo dai fomelli. Già nello storico locale di via Bonvesin della Riva - primo tre stelle Michelin in Italia - si divertiva a creare piatti, posate e bicchieri; una passione, strettamente legata a quella per l'arte, che ha mantenuto sino ai nostri giorni. Al Marchesino in Piazza della Scala, si mangia servendosi delle "sue" posate realizzate da Villeroy & Boch (con due forchette geniali per gustare la carne e gli spaghetti), dei "suoi" bicchieri da acqua in vetro soffiato firmati da Nason Mo-

retti e dei "suoi" sottopiatto, ideati dalla figlia Paola. "Ricordo bene quando ho iniziato a lavorare da lui: ripeteva sempre che la forma è materia e trovava soluzioni incredibili per l'epoca. Una preparazione rotonda in un piatto quadrato, una preparazione quadrata in un piatto circolare: può far sorridere ora, ma all'inizio degli anni '80 non c'era arrivato nessuno, tanto che ricette come il raviolo aperto o il riso, oro e zafferano venivano ulteriormente esaltati dal tipo di piatto" Parole di Enrico Crippa, uno dei più bravi chef italiani, tre stelle Michelin al Piazza Duomo di Alba: per molti, l'erede diretto del maestro per quanto riguarda l'estetica dei piatti, sicuramente caratterizzata dal triennio passato in Giappone, inviato direttamente da Marchesi. "Bisogna sapere che la scelta dell'elemento adatto a contenere il cibo in tavola per la cucina giapponese, in particolare quella kaiseki (ndr, basata su tante piccole portate, tutte disposte artisticamente e che richiedono grandi competenze tecniche) è fonda-

mentale quanto il cromatismo mai fine a se stesso e la purezza dei sapori. La loro ossessione per questo aspetto si lega a quello della stagionalità: la porcellana, la forma e il colore dei piatti si cambiano a seconda che sia primavera o inverno perché il prodotto, vegetale sostanzialmente, muta ma deve venire sempre esaltato dal contenitore". Crippa in questo conferma la sua fama di cuoco più giapponese d'Italia: nel locale albese, serve la sua famosa Insalata 21-31-41-51 - composta da erbe, fiori, semi e foglie che aumentano in numero a seconda della stagione - in una speciale insalatiera studiata dallo chef e realizzata in vetro speciale. "E' divertente e stimolante per uno chef ragionare non solo su come realizzare un piatto ma dove presentarlo. Ognuno di noi ha le sue idee, ovviamente: per esempio, io sono abbastanza fissato con il piatto rotondo, di colore bianco e senza bordi, come fosse una tavolozza da colorare. Vado un po' contro la tendenza attuale dove il grigio e il nero dominano



nei ristoranti. Preferisco il fondo neutro al fondo cupo, salvo naturalmente dove ha senso usarlo". Altri tre grandi allievi – Cracco, Oldani e Berton – sono stati contagiati: tutti e tre si sono cimentati nel 2014 in una linea di complementi, in plastica, per Kartell. Il secondo non si è fermato sul tema (vedi articolo xxxx) mentre il terzo ha concentrato l'attenzione sulla cucina, intesa come un ambiente. "Chiamiamola passione ma anche necessità di lavorare bene ma ho iniziato a occuparmi direttamente al mio arrivo a Milano – spiega lo chef friulano – collaborando con la De Manicor per costruire una cucina molto funzionale. E con la stessa azienda trentina ho sviluppato il progetto per l'attuale ristorante in Porta Nuova, sfruttando l'ampia possibilità di personalizzazione del blocco. Un cuoco deve tenere conto non solo dello spazio a disposizione ma anche della filosofia del menu che intende seguire, della composizione della brigata e del suo metodo di organizzazione. Ci vuole un "vestito" su mi-

sura per rendere al meglio". Visto l'ottimo risultato, a Berton è venuta un'altra idea sul tema: portare i fornelli in sala. "Mi sono detto che se è bello avere i clienti in cucina, lo sarebbe stato altrettanto avere una cucina tra i clienti" racconta sorridendo. Da qui la collaborazione con Arrital, azienda di Fontanafredda (PN) specializzata in cucine non professionali, che ha realizzato un blocco mobile – su rotelle – che lo chef già utilizza. E' lungo 150 cm (ad ali aperte arriva a 230) e largo 80 cm, con un design squadrato ed essenziale: tutto piano cottura nella parte superiore, con ante e cassetti in quella inferiore. Il materiale è il formidabile Fenix NTM, super opaco e soft-touch, che grazie alle nanotecnologie si rigenera da micrograffi eventuali, in virtù della termoriparabilità. Basta un panno caldo bagnato e torna nuovo. Detto che anche Max e Raffaele Alajmo hanno firmato una linea di calici e bicchieri, venduti anche on-line, l'ultima moda è stata lanciata da Paolo Lopriore che ha chie-

sto a uno scultore designer - Andrea Salvetti – di dare forma plastica alla sua creatività, applicata alla "nuova convivialità" che è diventata la parola d'ordine dello chef comasco. "Ecco perché ho chiesto ad Andrea oggetti che mi consentono di portare l'energia fuori dalla cucina e direttamente in tavola" spiega Lopriore. Ed ecco la Vaporiera, una sorta di alta scultura d'alluminio a forma di calice, sormontata da un uovo di ceramica: "Permette una sorta di cerimonia. Io introduco, che ne so, cozze e aromi, magari burro e birra, per rifarmi ai belgi. Poi lo porto al tavolo e servo quanto contiene, tra la sorpresa generale". L'altro "oggetto" di Salvetti è Mystery, sorta d'incrocio tra un forno e un piatto arroventato, nel quale si prepara un astice arricchendolo di profumi di limone e melograno. «Diventa centrotavola: sprigiona il fascino dell'attesa ed emoziona, una scultura che domina, attira l'attenzione» sottolinea Lopriore. Ah, dimenticavamo: pure lui è un allievo (prediletto) di Marchesi.