

Cultura

Tempo libero



Recital Massimo Ranieri canta il coraggio

Arriva stasera al Teatro degli Arcimboldi (viale dell'Innovazione 20, ore 21, € 69-34,50) Massimo Ranieri (foto), per il concerto previsto il 2

ottobre scorso e poi rinviato a causa di una faringo-laringite dell'artista. Il recital, intitolato «Sogno e son desto. Chi nun tiene coraggio nun se cocca ch' femmine belle», è dedicato a tutti gli aspetti umani del coraggio. Nello spettacolo, Massimo Ranieri si sdoppia nel ruolo di attore e cantante per



Imagnifici 4 Da sin.: Fabio Gambirasi, Andrea Berton, Claudio Catino e Simone Lombardi nei pressi del Ristorante Berton, premiato con una stella dalla Guida Michelin

Mestieri Come si lavora al fianco di un grande chef? Quali sono i suoi criteri per assumere, valorizzare e anche punire? «Il mio motto: pane e disciplina»

L'officina Berton

Non si scappa, il ritratto migliore sul cuoco Andrea Berton è una pennellata del suo alter ego e sous chef, Claudio Catino, con lui da anni: «Il fatto è che Andrea è troppo alto. Un radar, vede tutto prima di tutti gli altri. Non gli sfugge nulla». Intorno a Berton aleggia la fama del cuoco irreprensibile e autoritario, così abbiamo voluto sentire chi lavora con lui e sotto la sua ala si è fatto strada. Non si tratterà in queste righe del riconosciuto valere della sua cucina, di voti o stelle, ma della sua capacità di lasciare un'impronta nei ragazzi che ha formato e ha scelto di avere accanto. Il successo di un cuoco, di un grande cuoco, sta nella capacità di marcare i piatti con il proprio stile; altra dote è distinguere l'attitudine in un giovane e formarlo facendolo sbocciare da sé.

Perché a riconoscere il talento negli altri ci vuole talento. Lavorare insieme con i «grandi della cucina», come ha fatto Berton con Marchesi, non significa tagliare brunoise per tre mesi, bisogna valutare come si è evoluta questa vici-

quotidiano. Andiamo quindi a scoprire come deve essere la brigata per Andrea Berton

«La brigata perfetta deve essere ben guidata, concentrata e responsabile», afferma con il massimo della sicurezza. «In cucina deve esserci un solo capo, un leader che detti le regole; senza regole regna l'anarchia. E il ristorante dura poco. Questo mi ha insegnato Ducasse. Due. Se sbagli un piatto significa che non eri concentrato, se non sei concentrato non hai rispetto del cliente. Sono cresciuto, gastronomicamente parlando, a pane e disciplina. A 19 anni ero già in via Bonvesin de la Riva, nella cucina di Marchesi. Gli chef di partita, a quel livello, erano tutti francesi. Presto mi resi conto che sarebbe stata una gavetta durissima. Un giorno, sbagliai a sfilettare una bafra di salmone, arrivò uno chef, prese il salmone e lo scaraventò contro il muro. Rimasi malissimo, ma ero già orgoglioso e determinato, im-

parai come fare e dopo una settimana feci trovare un'intera cassa di salmone perfettamente puliti, prima dell'arrivo dello capo. Io, per esempio se uno dei miei ragazzi sbaglia, mi arrabbio ce to, però poi gli faccio vedere come si fa. Che odio nei camerieri? Quando al tavolo ti raccontano la loro vita e i loro problemi. Una cosa mi insospettisce in un curriculum: quando uno cambia cucina ogni tre mesi, in quel caso approfondisco il motivo. Non è affidabile un cuoco che non rimane fisso almeno qualche anno. Di donne nella mia brigata ne ho avute, ma sono rimaste poco. Sono bravissime nella pasticceria, ma ora non ne ho, il mercato purtroppo non offre molti nomi al femminile. So anche gratificare mia brigata, se uno è bravo e si impegna lo porto con me a fare esperienze fuori dal ristorante, come fece Ducasse con me, quando mi volle con lui a Dubai e a Hong Kong. Se devo assumere un ragazzo gli faccio fare un risotto: l'80% di quelli che escono dall'alberghiera non sono in grado

MILANO

CORRIERE DELLA SERA

corriere.it
milano.corriere.it

Via Solferino 28, Milano 20121 - Tel. 02 62821
Fax 02 62827703 - mail: cormil@rcs.it



Mestieri

Berton e i suoi collaboratori: ecco come si lavora nella cucina di uno chef stellato

di **Roberta Schira**
a pagina 14



Incontri

La Rete, il talento e la crisi del disco secondo Frankie Hi-Nrg

di **Raffaella Oliva**
a pagina 16

Grande Brera

Quando a Milano la borghesia aiuta la cultura

di **Pierluigi Panza**
a pagina 5

OGGI 15°C
Poggia
Vento: ENE a 12 km/h
Umidità: 92%

MAR	MER	GIO	VEN
12°/14°	13°/14°	14°/15°	14°/16°

Dati meteo a cura di ilmeteo.it
Onomastici: Giustina, Giusto, Silvia

La vocazione dell'Expo

NON SMARRIRE GLI OBIETTIVI

di **Andrea Kerbaker**

Credo che Giuseppe Sala, amministratore delegato e commissario di Expo, abbia di recente fatto un patto con il diavolo, di quelli che i letterati documentavano nel medioevo, come Faust. Infatti nelle cronache degli ultimi mesi lo si vede un mattino a Milano e la sera dello stesso giorno in Cina, l'indomani a Roma al Quirinale, poi in via Rovello in riunione con Cantone, nei palazzi di Sindaco e Governatore, o ancora in conferenza insieme a uno degli innumerevoli partner della manifestazione... Al suo posto io, suo coetaneo, in tutte queste occasioni pubbliche mi addormenterei secco, travolto dalla fatica. Lui, niente; talvolta riesce perfino a sorridere. Insomma, se il diavolo o il buon Dio non gli hanno dato il dono dell'ubiquità o concesso uno speciale allungamento della

LA STORIA

Sfrattati e divisi dopo 50 anni di nozze

di **Maurizio Giannattasio**

«Per favore metta solo le mie iniziali, perché non vorrei che i miei figli si vergognassero». Questa è la storia di R.L., 76 anni, ex muratore in pensione e di sua moglie A.C., 68 anni. Non ce la facevano più a pa-

gare l'affitto e sono stati sfrattati. Hanno chiesto una casa popolare. Non c'è posto. Dopo 50 anni di matrimonio sono stati costretti a separarsi: lui, nel monolocale del figlio, lei, convive con una signora di

70 anni in un alloggio popolare. Sono passati tre mesi e chissà quanto altro tempo passerà prima di poter tornare a vivere sotto lo stesso tetto.

È l'altra faccia delle occupazioni

abusive che tolgono opportunità a chi ne ha diritto. Ma soprattutto «tolgono» dignità alle persone. Un circolo vizioso: aumentano gli sfratti dei «morosi incolpevoli» e diminuisce drasticamente il numero degli alloggi popolari a disposizione delle persone che ne fanno regolare richiesta. Alcuni dati: negli ultimi tre mesi ci sono state 350 occupazioni.

a pagina 2

Il caso Da dicembre sarà congelato l'iter per quasi 4 mila pratiche che riguardano tra l'altro fognature, rifiuti e bonifiche

Ambiente, rischio blocco cantieri

La legge svuota Province cancella 22 dipendenti addetti alle autorizzazioni ecologiche

Arredo urbano il dibattito sul restyling della piazza

Più che un rischio è una certezza. A fine dicembre si bloccheranno 3.640 autorizzazioni ambientali su 7.000. Riguardano sia le grandi