

A Good Life



Foto: Monica Cordioli

Sono Berton.

Andrea

Berton

E' uno dei Marchesi Boy's, quella brigata pazzesca di venticinque anni fa: lui, Cracco, Knam, Oldani, Lopriore. Ne ha fatta di strada, eccome: stelle ovunque, una visione colta, solida e cosmopolita della cucina, uno spirito imprenditoriale "rubato" da Alain Ducasse.

Ora sogna di aprire un ristorante a New York, convinto di poter primeggiare pure lì. Progetti, segreti, idee e concetti di uno chef che non si ferma mai, in una intervista realizzata nel suo locale alle Varesine. Le fotografie sono di Monica Cordiviola, i capi di abbigliamento portano la firma Eleventy, mentre al polso indossa un modello IWC, altro suo sponsor, così come la BMW. Perché, oggi, i grandi chef sono molto più che semplici cuochi, sono testimonial perfetti, più dei calciatori e degli attori americani.





Prima o poi doveva accadere. E infatti, dopo la travolgente corsa sulle montagne russe del gusto e delle sensazioni, non mi ricordavo i primi piatti che mi furono portati. A mia difesa ci sarebbero delle attenuanti, e tante: ero andato da lui per intervistarlo e, al massimo, sognavo di assaggiare un paio di nuove delizie: lo confesso, non pensavo di degustare sette portate. Poi, l'atmosfera era rilassatissima, perché all'ora di pranzo la luce accarezza dolcemente il ristorante, il che ti porta in una sorta di nirvana assoluto. Aggiungiamo la polenta morbida con la fonduta di Grana Padano e tartufo d'Alba, un piatto talmente buono che il suo ricordo mi ha accompagnato per gran parte del tempo passato da lui. Dopo la triglia cotta al vapore ci fu una specie di black out totale. Insomma, ho "cannato" perché ebbro di tanta delicatezza, perché gli aromi unici e irripetibili regalavano la felicità immediata, vertigini di piacere, emozioni violente. Il suo è un modo di cucinare cosmopolita, la mano decisa, la visione è solida, colta, elegante, raffinata.

Se il cibo ci aiuta a capire le persone, allora di Andrea posso dire che è esattamente come i suoi piatti, che vive per il cibo. La cucina di Andrea Berton lascia trasparire un'istintiva consapevolezza delle potenzialità di ciascun ingrediente utilizzato, i piatti sono ricchi, misteriosi, i sapori netti e garbati, le cotture, le consistenze e gli equilibri perfetti. Esci da lui con la voglia di divorare il mondo, il giorno dopo ti svegli con il desiderio di ricordare ogni boccone: certo, sarebbe stato meglio ricordarselo

sul momento ed evitare figuracce, ma ormai il danno è stato fatto. Transcat. Proviamo a recuperare terreno con l'intervista che segue.

- Ha superato la quarantina e nonostante questo viene ancora considerato come uno dei Marchesi boys: l'etichetta le sta stretta?

- Per nulla, anzi, basta ricordare chi erano i boys, o chi eravamo: Carlo Cracco, Davide Oldani, Paolo Lo Priore, Ernst Knam ed io. Mica male, come brigata: forse la migliore che l'Italia abbia

Da Marchesi ho imparato come rispettare la materia prima, come non rovinarla, capire il senso del prodotto. E soprattutto la tecnica dei risotti.

mai avuto.

- Tei era il più giovane... - Fu il mio primo lavoro in assoluto, nel ristorante milanese di Via Bonvesin De la Riva: avevo 19 anni, il più "anziano" era Lo Priore. Sono rimasto con il maestro per tanti anni: dal 1989 fino al 1992, poi all'Albereta, fra il 1995 e il 1997 e dal 2001 al 2004, come executive chef.

- Cosa ha imparato da lui?

- Una miriade di segreti e principi: come

rispettare la materia prima, come non rovinarla e come capire il senso del prodotto. E soprattutto la tecnica dei risotti.

- Perché ha scelto di diventare uno chef?

- A quei tempi era un mestiere affascinante, creativo, pareva molto interessante, dava la possibilità di conoscere tanta gente.

- Si ricorda la prima stella Michelin?

- Ovviamente: a quei tempi non c'erano le mail ed i cellulari, ti chiamavano dalla guida informandoti di averla presa, non c'era nemmeno una cerimonia come adesso. Ricordo poi di aver ricevuto un fax con la conferma dell'assegnazione della stella.

- Lavorava alla Taverna di Coloreto di Monte Albano: oltre la stella, cosa ricorda di quel periodo?

- Davvero poco. Sorvoliamo.

- E invece no.

- Io e la proprietà avevamo visioni e ambizioni diverse sulla ristorazione, sul futuro. Andiamo avanti.

- Ok. Cosa significa la stella per uno chef?

- E' la dimostrazione che hai svolto bene il tuo lavoro, ti dà credibilità e ti fa imporre all'estero, dove altrimenti il tuo nome rimane sconosciuto ai più.

- I 'rosiconi' sostengono che Michelin e le stelle non sono poi la verità assoluta.

- Hanno saputo creare una guida che tutti considerano la Bibbia del settore, altro che storie.

- Ad un certo punto della sua carriera ha scelto l'avventura londinese, al Mossman.

- Una grandissima delusione. Mi incuriosiva



Andrea Berton, testimonial BMW: Sono molto alto, di conseguenza non è facile trovare la macchina ideale. La BMW riesce a soddisfare appieno le mie esigenze, dimostrandosi comoda da guidare. Mi piace da morire la X6: elegante, immediata, linee pulite, rispecchia la mia cucina. Ora, che ho potuto provare la X7, mi sento di poter dire lo stesso. La mia preferita rimane però la loro vettura sportiva, la i8.





molto, arrivato li scoprii metodi di lavoro approssimativi, prodotti di scarso livello.

- Poi, dopo una parentesi all'Enoteca Pinchiorri, andò da Ducasse. - Tutt'altra storia, la sua cucina era gustosa, mediterranea, pulita, con delle materie prime eccezionali, lontana dai classici piatti francesi.

- L'impatto com'è stato?

- Durissimo, per il primo mese non ho fatto altro che pulire insalata, però avevo capito fin dall'inizio che l'ambiente mi piaceva. Ero il terzo italiano arrivato alla corte di Alain, dopo Cracco e Oldani, ma la fiducia nei miei confronti pareva assai scarsa per via del paese di provenienza: i pregiudizi nei nostri confronti erano tostissimi, a quei tempi. Poi si infortunò lo chef di partita e mi proposi di sostituirlo: Ducasse non si fidava, chiesi una settimana di tempo per convincerlo. Il risultato? Sono rimasto per quattro anni.

- Di Alain cosa ricorda?

- Il suo piglio imprenditoriale fuori dal comune. - Capitolo Trussardi, com'è arrivato alla corte del Levriero?

- Lavoravo da Marchesi, all'Albereta, volevo confrontarmi con la realtà di Milano. Beatrice Trussardi cercava uno chef e ha chiesto un consiglio a Cracco, dall'altra parte pure Davide Rampello aveva suggerito il mio nome.

- E' rimasto otto anni, conquistando due stelle, nel 2008 e 2009.

- Avrei preso perfino la terza, se fossi rimasto: lo scriva, io non me ne sarei mai andato via da Trussardi. Fra l'altro, in piena crisi, nel 2011, abbiamo fatturato l'impensabile, delle cifre da capogiro. Peccato.

- Con la seconda stella cosa cambia, nella vita di uno chef e di un ristorante? - Cambia radicalmente la clientela, ti arriva gente più esperta, esigente, preparata.

- Ora lo chef è Roberto Conti.

- L'ho portato io, al Trussardi. Farà tanta strada, è preparato, ha entusiasmo, conosce bene il mestiere, è umile: gli consiglieri di fare un'esperienza importante all'estero, tappa fondamentale per il salto definitivo. Già che ci siamo: una menzione speciale per Luca Cinacchi, persona di una competenza straordinaria, sa

Il mio desiderio? Aprire un ristorante a New York: città tostissima, esigente al massimo, quasi come Milano.

gestire la macchina del ristorante come nessuno. Lo scriva: l'ho portato io, pure lui.

- I giovani sembrano innamorati dal mestiere di chef, in tanti desiderano aprire dei ristoranti: vuole trasmettere loro un messaggio?

- Sì fa una grandissima fatica, non ripagata. Devi lavorare tanto e spesso non basta, perché i conti non sempre tornano. Ogni cinque anni, se non fai dei miglioramenti, ti trovi il ristorante sfasciato, servono soldi in continuazione per sostituire tavoli, sedie, posate, bicchieri. Per guadagnare ti devi creare delle nuove situazioni:

consulenze, catering e via discorrendo.

- Lei lo ha fatto aprendo Dry e Pisacco.

- Dry è stata un'intuizione geniale: un ristorante che proponesse cocktail, pizze e gelati. Assieme ai miei soci Giovanni, Diego e Tiziano ci siamo messi in gioco ed è andata subito bene. E' un concept innovativo, da esportare, probabilmente lo faremo. Pisacco invece è un bistro dove trovi dei vini e una cucina di un certo tenore, un must be.

- Ha viaggiato tanto e ovunque: ha mai pensato "avrei voluto inventare io questo piatto"?

- Sì, appena mi sono seduto da Adrià ricordo di aver pensato che l'utilizzo del sifone in cucina fosse una genialata pazzesca: prima serviva per montare la panna e basta.

- Domanda marzulliana: Andrea Berton ha un desiderio, professionalmente parlando? - Aprire un ristorante a New York: città tostissima, esigente al massimo, quasi come Milano.

- E' andato a vedere il film con Bradley Cooper, Il sapore del successo?

- Le pare che possa trovare il tempo?

- Ad un certo punto si racconta dei metodi degli ispettori Michelin: si narra di una forchetta posata a terra per capire se il personale sia all'altezza. Si può perdere la stella per una forchetta non vista?

- Se dopo tre ore il personale non la vede, l'organizzazione di sicuro non è all'altezza della stella.

- Da Berton si potrebbero verificare episodi del genere?

- Le pare?

Dominique Antognoni