

RITRATTO IN CENTO RIGHE

Andrea Berton

Clelia Delponte

PORDENONE

Tra le tante stelle di Cucinare (l'appuntamento gastronomico fino al 17 in Fiera a Pordenone) brilla anche quella di Andrea Berton, partito a 19 anni dal Friuli alla volta di Milano, da dove ha intrapreso una strepitosa carriera. Con l'apertura del ristorante che porta il suo nome sembra aver eletto definitivamente Milano, come proprio luogo d'elezione.

Come è nata la passione per la cucina?

«Credo proprio che sia insita nel mio Dna. Quando da bambino andavo al ristorante con i genitori ero incuriosito dalla cucina: mi piazzavo davanti alla porta per osservare cosa succedeva all'interno».

Così terminata la scuola alberghiera a 19 anni non ha avuto dubbi...

«Volevo subito mettermi alla prova ad alto livello, così mi sono presentato, senza preavviso da Gualtiero Marchesi a Milano. Lo chef di cucina, cui chiedevo di mettermi subito alla prova visto che ero lì, tentennava parlando di curriculum e selezioni, ma in quel momento entrò Marchesi e saputo della mia richiesta acconsentì. Ero pronto e non aspettavo altro. Dopo uno stage di 3 mesi sono stato assunto come dipendente per 4 anni».

Cosa le è rimasto di quella esperienza?

«Fu straordinaria, in un contesto completamente nuovo per me: una brigata di cucina di 12 persone, ma gestita con mentalità francese, ovvero con disciplina, ordine e metodo. Mi sono sentito subito a mio agio e ho fatto mia questa impostazione molto rigorosa».

Diverse sono state anche le sue esperienze all'estero: quale è stata la più significativa?

«Sicuramente quella con Alain Ducasse nel Principato di Monaco (primo cuoco al mondo a possedere ristoranti premiati con tre Stelle Michelin in tre città diverse). Da lui ho imparato che anche la cucina è teatro e ho ritrovato la disciplina, l'ordine, la precisione, che amo».

Ha lavorato anche in Friuli, alla Taverna di Colloredo...

«Ci sono stato 3 anni conquistando una stella Michelin, ma era una realtà piccola per la mia visione del lavoro e le mie ambizioni. Sono stato executive chef del gruppo Marchesi e al Trussardi alla Scala, per anni il miglior ristorante meneghino, che mi ha fatto conoscere alla realtà milanese. A Milano poi ho trovato le persone giuste, tra l'altro tutte e tre del Triveneto (l'architetto Tiziano Vudafieri, l'avvocato Diego Rigatti e lo start-upper Giovanni Fiorin, Food and Beverage manager), con creare e lanciare due locali: il

STELLATO

Andrea Berton
chef stellato
della Guida Michelin
fotografato nel suo locale
il Ristorante Berton a Milano



La "scalata" dello chef friulano iniziata nella cucina del maestro

» **LA CURIOSITÀ**
«Da bambino cercavo di capire cosa facevano i cuochi»

» **L'ORIGINALITÀ**
«Nella mia cucina un tavolo per due. Così si vedono nascere i piatti»

Qual è il suo ingrediente preferito?

«Mi piace molto lavorare il riso perché si presta a tante declinazioni. Il riso con il gambero nascosto è il mio piatto di riferimento. E poi ho voluto lanciare la sfida del brodo, ingrediente considerato di serie B, facendolo diventare l'attore principale dei piatti. Nel ristorante propongo un menù di 10 portate abbinate al brodo e a Cucinare porto proprio questa esperienza con una degustazione di ravioli aglio, olio e peperoncino con brodo di cicale e il brodo di cioccolato come piatto dimostrativo».

Nella sua cucina attuale troviamo anche qualche reminiscenza del Friuli?

«Propongo cjarsons con la selvaggina e un brodo al prosciutto crudo abbinato al merluzzo».

Nel suo ristorante c'è un tavolo molto speciale per 2, in cucina.

«Sì, ed è sempre prenotato. In

questo modo voglio far vivere l'esperienza della preparazione dei piatti. Naturalmente i clienti si devono affidare a me che decido un menu apposito».

Cosa ne pensa di tutto il clamore mediatico che si sta sviluppando attorno alla cucina e agli chef?

«Come in altri campi ci sono trasmissioni valide e altre meno valide. In questo settore c'è una selezione naturale, per avere dei veri risultati bisogna lavorare, impegnarsi e studiare moltissimo. Anche la competizione la vedo in modo positivo, perché tiene alto il livello».

Va sempre più di moda anche chiamare a cucinare in casa degli chef blasonati, l'ha fatto anche lei?

«Sì, per alcuni clienti. È una delle possibilità offerte da questo lavoro e oggi bisogna avere una visione più ampia, essere pronti a cogliere le occasioni».

La cucina ha sposato anche il mondo social con l'home restaurant (cuochi amatoriali accolgono i clienti direttamente a casa) che ne pensa?

«Il cibo fa parte della nostra vita e mangiare bene porta benessere. Tutto ciò che va in questa direzione è ben accetto».

E si moltiplicano anche le scuole di cucina...

«È giusto che ci sia business in questo settore, l'importante è che l'insegnamento sia valido».

Inutile chiedere se ha corteggiato sua moglie con la cucina.

«Naturalmente, mia moglie Sandra, che mi supporta in tutto, l'ho conquistata con un assaggio dei miei 20 piatti migliori. Non ha potuto resistermi».

© riproduzione riservata

CHI È

Dalla scuola alberghiera ai ristoranti top

PORDENONE - (c.del.) Andrea Berton, nato nel 1970 a San Vito al Tagliamento e cresciuto a San Daniele del Friuli è uno tra i «Marchesi Boys» più di talentuosi, attualmente chef patron del Ristorante Berton di Milano, 1 stella Michelin. Dopo la scuola alberghiera è balzato nell'olimpo dell'alta cucina, lavorando con Gualtiero Mar-

chesi, proseguendo la formazione nei migliori ristoranti del mondo: prima da Mossiman's a Londra, poi all'Enoteca Pinchiorri a Firenze, e infine al Louis XV di Montecarlo sotto la guida di Alain Ducasse. Dal 1997 al 2001 come chef alla Taverna di Colloredo di Monte Albano, si è guadagnato la prima stella Michelin. Altre due

arriveranno nel 2008 e nel 2009, durante la collaborazione con il Ristorante di Piazza della Scala (ristorante a cinque stelle nel pieno centro di Milano) cui si aggiungono le tre Forchette dal Gambero Rosso nel 2010 e tre Cappelli dell'Espresso nel 2011. Oggi alle 15.30 durante Cucinare a Pordenone Fiere presenta «Sua Maestà il Brodo».