

l'intervista » Andrea Berton

«L'alta cucina non mi piace Per me il gusto è solo qualità»

Lo chef stellato ospite d'onore di Taste alla settimana del food: «Voglio che la gente impari a sperimentare»

Mimmo di Marzio

La settimana del food entra nel vivo e alle ex Varesine, dove si è appena inaugurata la fortunata kermesse Taste of Milano, le squadre di chef si avvicinano per far provare al pubblico i propri menù in versione pop. Domani, tra gli altri, toccherà allo stellato Andrea Berton esibirsi in un menù di quattro piatti alla portata di tutti. Reduce dalla pubblicazione del suo libro dall'emblematico titolo «Non è il solito brodo», lo chef friulano presenterà tre invenzioni appositamente create per il weekend di Taste, più uno dei suoi cavalli di battaglia: code di gamberi rossi in gelatina di amaranto. In queste come nelle altre ricette le parole d'ordine sono creatività e leggerezza. «Sono un dovere - dice Berton - per un cuoco contemporaneo; non ho la presunzione di fare il nutrizionista, ma la piacevolezza del cibo vale zero se non è preceduta dalla massima attenzione per la genuini-

tà degli alimenti».

Perché un cuoco blasonato come lei sente il bisogno di scendere in un'arena pop?

«Perché non si finisce mai di imparare dal confronto con il pubblico, e anche perché sono convinto che la gente debba ancora imparare a conoscere bene, magari per scoprire un mondo che prima guardava con curiosità ma anche con una punta di diffidenza».

Beh, spesso il freno è legato anche ai prezzi dei ristoranti stellati, e questo forse giustifica il successo di una manifestazione relativamente popolare come Taste...

«È un discorso complesso. Premesso che ho aderito a Taste perché lo considero un evento di qualità, devo anche dire che il problema dei prezzi è relativo se confrontiamo l'esperienza italiana con quella di altri

Paesi europei. Faccio un esempio: in Francia anche un operaio almeno una volta all'anno si concede il piacere di mangiare in un ristorante con tre stelle Michelin perché è convinto che la ricerca sul cibo sia un'esperienza che arricchisce lo spirito e la cultura».

Molti suoi colleghi diversificano con la versione «bistrot». Lei stesso, oltre al ristorante stellato, ha creato

MAESTRO

Andrea Berton nasce in Friuli nel 1970. Nel novembre 2014, a neanche un anno dall'apertura del suo ristorante, Berton ottiene una Stella Michelin.



Le frasi

BOOM MEDIATICO

Più si parla di cibo e più il pubblico si incuriosisce. È giusto così...

I PREZZI E LA CRISI

In Francia un operaio va a cena da un tristellato una volta l'anno...

Il «Pisacco» e il «Dry» nel quartiere della movida.

«Diversificare è giusto, oltre che democratico. I prezzi di un ristorante stellato sono legati non solo al nome dello chef ma anche alla struttura, alla brigata non paragonabile a quella di un ristorante normale e, non da ultimo, dall'estrema qualità degli ingredienti. Detto questo, progetti come Pisacco sono un valore aggiunto perché spono la qualità degli ingredienti alla velocità della lavorazione».

Taste è uno degli eventi clou di questa settimana dedicata al cibo, che è la somma del mare magno di eventi e festival enogastronomici di questi anni. Il food non comincia a essere un argomento un po' inflazionato? «Direi proprio di no. Anzi, tutte queste manifestazioni dimostrano che più si parla di questi temi e più la gente è incuriosita e manifesta interesse e voglia di conoscenza».

I programmi televisivi hanno fatto la loro parte...

«Penso sinceramente che i miei colleghi sui media abbiano fatto un buon lavoro, anche perché si tratta di grandi professionisti. Devo anche aggiungere che in Italia siamo arrivati in ritardo perché in altri Paesi sulla qualità del cibo si fa gran battage da molti anni». **La cucina italiana dove sta andando?**

«Per me resta la più interessante e la più ricercata; in questi anni ha anche affrontato importanti cambiamenti grazie a maestri come Massimo Bottura che li hanno diffusi nel mondo».

E l'alta cucina che futuro ha?

«È un aggettivo che non mi è mai piaciuto, la cucina o è buona o è cattiva».

giandomenico.dimarzio@ligiornale.it



Gli appuntamenti

La Fiera riapre i dazi con una mostra sul cibo

In occasione di Tuttofood riaprono oggi al pubblico i caselli daziari dell'Arco della Pace che diventano info-point per eventi che coinvolgeranno il pubblico nelle proposte degli espositori. L'inaugurazione comprende una mostra su sessant'anni di oggetti di qualità per la produzione, la commercializzazione, la comunicazione e il consumo del cibo: i prodotti vincitori della prima edizione dell'ADI Compasso d'Oro International Award, dedicata al cibo, e le immagini dei prodotti relativi all'alimentazione premiati nella storia del Compasso d'Oro saranno esposti nella mostra intitolata «Design for Food». Gli oggetti sono un esempio di come il design accompagni e valorizzi le strategie produttive del setto-