

# Lo chef Negrini: «Ragazzi, dovete puntare subito in alto»

## Milano

A "Identità golose" il meglio della cucina italiana: importante vetrina per la Valle

Cala il sipario sulla dodicesima edizione di Identità Golose, congresso internazionale di cucina che per tre giorni dal 6 all'8 marzo ha visto a Milano il meglio degli chef italiani ed internazionali. Show cooking dove si sono alternati i volti noti dei cuochi che stanno prestando la loro immagine in tv, diventando delle star. La Valtellina è stata rappresentata da uno chef che non ha dimenticato le sue origini. Stiamo parlando di Alessandro Negrini, classe 1978 originario di Caspoggio, affermata guida in cucina del ristorante due stelle Michelin "Il luogo di Aimò e Nadia" di Milano, insieme all'inseparabile Fabio Pisani. Negrini è salito due volte sul

palco di Identità Golose. La prima domenica, nel corso di un incontro organizzato per la Young Chef Cup San Pellegrino insieme ad altri nomi importanti, come Davide Oldani e Andrea Berton, ha parlato della sua storia.

«Puntate subito in alto- il monito rivolto ai giovani- cercate dopo la scuola alberghiera di entrare in una grande cucina, perché solamente passando da là si riesce a fare il grande salto. Io ho avuto la fortuna di farmi notare mentre lavoravo in una pizzeria di Chiesa Valmalenco, il maitre del Palace di Saint Moritz si accorse di come mettevo il prosciutto sulla pizza. Mi chiese di provare ad andare in Svizzera a fare un'esperienza nella cucina del Palace, un cinque stelle lusso». La memoria torna a quei giorni quando era solo un giovane cuoco con tanta voglia di imparare.

«Ricordo perfettamente quegli inizi, mi presentai in En-

gadina con la mia Fiat Uno bianca in mezzo ad auto lussuose, quando venne a trovarmi mia madre da buona valtellinese disse al capo brigata che poteva anche darmi qualche schiaffone se non mi comportavo bene. La prima educazione, quella fondamentale, avviene in famiglia, oggi i ragazzi che si avvicinano a questa professione volendo tutto subito. Il nostro è un bellissimo lavoro ma duro, c'è spazio per tanti ragazzi, se un giovane vuole emergere il mio consiglio è consolidare delle esperienze, preferisco un curriculum con quattro anni consecutivi in un solo posto, anche una semplice trattoria, piuttosto che esperienze frammentate».

Alessandro Negrini dal 2005 al timone di uno dei ristoranti milanesi più famosi, è di fatto lo chef più rappresentativo della nostra cucina, un ambasciatore che ci tiene sempre a sottolineare la sua provenienza da valtellinese doc. A Identità di

Pasta, in uno dei format nuovi della rassegna milanese, martedì ha invece sfidato i limiti della cucina, non avendo paura di osare, proponendo una pasta stracotta, andando in cottura con un tempo di oltre cinquanta minuti. Identità Golose è stato anche il palcoscenico per i vini di Valtellina, con una presenza importante di Nino Negrì, partner sin dagli esordi della kermesse. Per la cantina di Chiuro in degustazione i vini della Linea Nobel del Gruppo Italiano Vini, oltre ad essere sponsor per il premio cuoco dell'anno 2016 per Identità Golose, riconoscimento andato ad Antonio Guida. Per l'azienda Nino Negrì una presenza importante tra le stelle della cucina, dopo che Wine Spectator ha inserito i vini della cantina guidata da Casimiro Maule tra i 101 migliori vini italiani che saranno presentati a Opera Wine il prossimo 9 aprile a Verona in occasione di Vinitaly 2016.

M.Bor.



Lo chef Alessandro Negrini ha incontrato i giovani

