

LA CENA DI GIOVENI SÈ RA

Al Pier52 le Cantine Coppo, patrimonio Unesco



I vini delle storiche Cantine piemontesi Coppo, cattedrali sotterranee dichiarate dall'Unesco Patrimonio italo-francese dell'umanità e lo chef salentino Pietro Penna giovedì al Pier52 di via Piero della Francesca, crocevia del manager nel design (nella foto). Nel menù preziosa Prefa croccante di baccalà stufato con salsa allo salmone affumicato, il Palpo alla brace, con patate al forno e due coalli, fave e biettola, Fregola sarda al crostaceo di spaghetti, Insalata di salmone e burrata, Riforma arrotolato al ginepro con cipollina grana, Zuppa di risotto calda con gelato al cacao e mango. **Il menu amato di Piemonte: D.O.C. Chardonnay Montebello Coppo. Via: Tel. 011/3309000, www.pier52.it.**

AMALAI LOMBARDA

Convivio, raccolti oltre 2 milioni e 400mila euro



Si è chiusa con oltre 2 milioni e 400mila euro raccolti e più di 20 mila studenti la XIII edizione di Convivio, Mostra Mercato di beneficenza a favore di Amalaid Lombardia. A contribuire al risultato gli acquisti del pubblico e la partecipazione delle aziende che hanno messo a disposizione i prodotti e acquistato i titoli della cena di gala. Ma anche il primo alter party benefico al Tivoli, con Sida (nella foto) e Tl Comedy alla croce. Più di 200 personaggi del mondo dello spettacolo, della moda, del cinema, dell'imprenditoria e dell'arte hanno supportato l'iniziativa. Le sfilate di Convivio 2015 autografe dalle testimonial saranno con vendite su Championss.com.



APPUNTI DI VISTA

Andrea Berton

«Arriva un sindaco manager? Che gran fortuna per Milano»

Lo chef stellato felice del derby Parisi-Sala «Sanno gestire un'impresa e la squadra»

di **Giannino della Fortina**

La cucina è una scienza? «Beh certo. Tutto deve essere preciso, calibrato».

Però anche arte. «Ci vuole tanto per bilanciare i tre o quattro elementi del piatto e valorizzarli».

Da sindaco di infanzia al style. Diciamo vintage. A 45 anni il libellista Andrea Berton scivola con la maglia della nazionale. Oggi nel curriculum Gualtiero Marchesi, la Taverna di Collioredo a Montecarlo, la Taverna di Collioredo a Londra, Piacchioni a Firenze, Leuca XV a Montecarlo. Nel 2000 e nel 2006 e 2008. Dal dicembre 2013 lo stile è un ristorante con il suo nome, il Berton Pizzeria in via Solferino e Dry.

Il Berton, qui più che di cucina vorremmo farla parlare di politica.

«Non sarà facile».

Con Parisi e Sala, comunque vede Milano sarà un sindaco manager.

«Una buona notizia. Un manager sa come gestire un'impresa, come coordinare la squadra. Di certo un bene».

Magari i manager mancano di esperienza politica.

«Se la faranno sul campo. Un sindaco manager è un valore aggiunto per la città».

Lei è uno chef manager.

«A 25 anni non aveva capito che oltre a saper cucinare, bisogna saper gestire un'impresa».

E come l'ha capito?

«Con Alain Ducasse. Lo vedevo aprire ristoranti a destra e a sinistra e allora ho visto che un per cucinare andava dato per scontato. C'era il resto».

Un'immagine inusuale di un grande cuoco.

«Inusuale e difficile. Ma Ducasse ci riusciva benissimo. Grande professionista: lavoro, organizzazione, metodo».



LE RICHIESTE

Alla città servono parchi, trasporti e meno burocrazia per chi decide di investire qui

IL FUTURO Expo? Insegna a rispettare il cibo. La città? Da 4-5 anni è più pulita e ordinata



TORRE E STELLE Andrea Berton e le avveniristiche torri del quartiere di Porta Nuova dove lo chef stellato nel 2013 ha deciso di aprire il ristorante che porta il suo nome

Oggi gli chef sono stati d'età. «Per uno chef è facile, nella brigata bisogna saper succedere una storia. E questo funziona anche in televisione».

Avete politici manager. Diteci così tanti?

«Può capitare. La cucina ha bisogno di grande concentrazione e ci sono anche le cinque dita per se solo uno sbaglia, poi si troppa tutto».

Giornali, televisioni, duemila. Ritorati top sempre più affollati, non stanno esagerando con il cibo?

«Il cibo è la vita. Dobbiamo alimentarci meglio con prodotti sani. Noi chef oggi abbiamo il dovere di farla capire a tutti».

Qual è la cucina migliore?

«Quella che si digerisce e ci fa star bene. Anche dopo il pasto bisogna starci leggeri».

Dovremmo parlare di politica e di Milano. Dica dell'Expo.

«Ha fatto capire a tutti che il cibo va rispettato. Norma salutata e non va trattato male».

Perché per il Berton è importante il look style con le

torri di Porta Nuova?

«Ho immaginato quando qui c'era solo un cantiere, in pochi ci credono e molti si lamentano per il ritardo. Volevo puntualmente, grande precisione, grand ordine. Un quartiere moderno che rispetti la filosofia».

Quale filosofia?

«Volevo una location che non avesse collegamento con niente, il oggi il posto meraviglioso do-

ve posso 18 ore al giorno».

Perché a Milano?

«Perché Milano è chic. Più di Hong Kong, Singapore, Dubai. La vera capitale del look».

Cosa significa?

«Chi che arriva a Milano per turismo, affari, eventi o qualunque altro motivo pensa alla gastronomia. E questa è una discorso che il prossimo sindaco deve valorizzare».

Cosa serve a Milano?



«Grandi eventi legati al cibo, itinerari particolari, collages».

Perché tutto si lega al look? I manager, la settimana della moda, quella del mobile. Tutti chiedono per un settore importante dove l'Italia è regina e dà lavoro a tante persone».

Torniamo a Expo.

«I treni con sono stati fantastici. Magari avrebbero messo un po' a posto gli arredi, sono il nostro biglietto da visita».

Al prossimo sindaco cosa chiede?

«Dello avere più parchi. Troppo magri».

«Io come spesso siamo in città, non al mare o in montagna. Non facciamo di meno».

Problemi a Milano?

«I centri storici aperti troppo tempo. Un danno».

Altre?

«La burocrazia. Non può essere un ostacolo per chi decide di investire qui in città».

Oggi come è la città?

«C'è tanta positività. Da 4-5 anni è cambiata. È più pulita, ordinata. Quando ci sono stati nell'80 era piuttosto inquinata. Magari va migliorata la qualità, l'edilizia».

Da Berton cosa vuole fare?

«Il piano d'acqua. A sette anni lavoro quindi chiedono in bicicletta per andare a vedere le Prece tricolori».

Per il resto in cucina.

«A tempi non sospetti. Allora nessuno poteva immaginare che cucinare sarebbe diventato così importante».

Tra noi chef non vi amate.

«Perché essere gelati? Io ho visto la fortuna di stare in una brigata con Costo, Chini, Crappa. Un Berton che era il numero uno lo sono costato, perché questo è un peccato e un vantaggio per tutta la cucina italiana».

Al governo cosa chiede?

«Più supporto all'estero. Sono stato a Singapore e nei ristoranti siamo trattati come star. Mi sono meravigliato, il sistema Italia si attarda dalle istituzioni, guardano la Francia».

Non poco.

«I Dada hanno soltanto il deserto e invece guardate che turismo si sono sognati in vent'anni. Lei è ormai in funzione».

«Milano per il modo in cui oggettivo e lavoro, italiano per le mie origini e la volontà di non arrendermi mai».

Perché pagare così tanto per mangiare?

«Perché sempre più gente oggi vuole vivere un'esperienza di cibo di qualità».

E perché un menù tutto col brodo?

«È un elemento importante, non solo un ingrediente. Giusto fare un protagonista».

Mea carne?

«Prima al riciclatori, il brodo all'anno».