

**CUCINA STELLATA**

Andrea Berton assieme al capo chef Raffaele Lenzi e la brigata del ristorante.

Andrea Berton alongside the first chef Raffaele Lenzi and the staff of the Breton al Lago.



# Andrea Berton CUCINA D'AUTORE SU QUEL RAMO DEL LAGO DI COMO

Fautore della cucina del benessere, lo chef apre a *Ulisse* le porte della sua nuova esperienza, una sfida per il "gigante" friulano

TESTO  
Damiano Iovino

Andrea Berton è un uomo soddisfatto. A 47 anni è uno dei protagonisti della cucina italiana, ma non sta seduto sugli allori: si muove verso il lago di Como, dove, a Torno, è partita la prima stagione del suo Berton al Lago, all'Albergo Il Sereno, dopo un esperimento di un paio di mesi l'anno scorso, e a Milano, eletta città d'adozione, ha appena lanciato in viale Vittorio Veneto un nuovo Dry, gemello del locale di via Solferino amato dalla bella gioventù milanese attratta da cocktail impeccabili accompagnati da pizze e focacce goduriose ma digeribili.

Dall'alto del suo metro e 96, nella sala riunioni del suo Ristorante Berton nell'avveniristica area di Porta Volta, «un luogo simbolico dell'Italia che sta cambiando», Andrea Berton racconta con voce calma una carriera ricca di stelle e premi. Un'avventura cominciata nel 1989 quando, a 19 anni, partì in treno da Udine per presentarsi da Gualtiero Marchesi, che lo accolse in quello che allora era il miglior ristorante in Italia. Poi ci sono stati Mossiman's a Londra, «dove ho appreso poco di cucina ma ho imparato l'inglese», l'Enoteca Pinchiorri a Firenze, con Carlo Cracco, «grande lavoratore come me, un uomo capace di far capire, di trasmettere», e quattro anni al Louis XV di Montecarlo con Alain Ducasse «la mia più importante esperienza formativa». La prima stella Michelin arriva alla Taverna di Colloredo, poi ci sono gli otto anni al Trussardi alla Scala di Milano che lo proiettano, con due stelle Michelin, nell'élite della cucina mondiale. Ma Berton non smette di guardare avanti verso nuove imprese: «Dopo il Trussardi, potevo diventare executive chef per importanti catene alberghiere in Asia o a Dubai, invece ho scelto di avviare nel 2012 con tre soci due locali in via Solferino, il Pisacco e il Dry, e poi nel 2013, con un altro socio, il mio ristorante a Milano». Una scelta subito premiata con una stella Michelin e poi con i Tre Cappelli della guida dell'Espresso e le Tre Forchette del Gambero Rosso.

Fautore di piatti «gustosi ma sani», cantore del «brodo» al quale ha dedicato uno dei menù degustazione del suo Ristorante, Berton propone «una cucina del benessere» anche al nuovo Dry di Porta Venezia: dato che è aperto

**DESIGN**  
Disegnato da Patricia Urquiola, che ha curato interni ed esterni dell'albergo, il ristorante offre un ambiente rilassante e sofisticato al contempo.

Designed by Patricia Urquiola, who curated the interiors and exteriors of the hotel, the restaurant offers a both relaxing and sophisticated ambience.



anche a pranzo, oltre a pizze, focacce e cocktail che hanno reso famoso il locale di via Solferino, «presenta un'ampia offerta di insalate: non solo foglia ma veri piatti unici, cocktail analcolici e centrifugati» per chi vuole nutrirsi senza rischiare la linea. Anche quella del Berton al Lago, aperto sino a novembre quando finirà la stagione turistica, sarà una bella sfida per il gigante friulano. «L'executive chef è cresciuto con me: faremo una cucina diversa da questa di Milano, perché, seguendo gli insegnamenti di Ducasse, so che ogni locale deve avere una sua identità, non bisogna mai replicare i piatti. Se a Torno facessi la stessa cucina di Milano, avrei sempre gli stessi clienti, invece c'è uno spirito diverso, con il pesce di lago protagonista». Da ragazzo, malgrado l'altezza, Andrea Berton non ha mai giocato a basket: «Preferivo lo sci, gare di slalom gigante, ma quando a 16 anni ho capito che non avrei sfondato, ho puntato sulla cucina». Sin da bambino, quando andava al ristorante con i genitori, scappava in cucina a spiare i cuochi. E ora racconta la sua arte in un libro scritto con il giornalista Maurizio Bertera, *Non è il Solito Brodo*, dove «partendo dagli stessi ingredienti della mia ricetta al ristorante ne creo una che si possa realizzare a casa». Tutti Berton per un giorno.





**LOCATION**  
La terrazza che affaccia sul lago ha una posizione privilegiata sulla riva orientale. D'estate, permette di godere della luce del sole fino a sera.

The terrace overlooking the lake features a prime location on the eastern bank. In summertime, guests can enjoy the sunlight until evening.

Cracco – «a great worker like me, a man capable of explaining and transmitting» – and four years ago at the Louis XV in Montecarlo alongside Alain Ducasse – «my most significant formative experience». He won his first Michelin star at the Taverna di Colloredo, and then spent eight years at the Trussardi alla Scala di Milano, which led him – thanks to two Michelin stars – to the elite of world cuisine. Berton doesn't stop looking towards new challenges: «After Trussardi, I had the chance of becoming an executive chef for important hotel chains in Asia or Dubai, but I chose in 2012 to start alongside three other partners, two establishments in via Solferino – the Pisacco and the Dry – and then in 2013, with another partner, my restaurant in Milan». His choice was immediately rewarded with a Michelin star, followed by the Three Hats of the Espresso Guide and the Three Forks of Gambero Rosso. A supporter of «tasty but healthy» dishes, a fan of «broth» to which he dedicated one of the tasting menus of his restaurant, Berton also proposes «a wellness cuisine» in his new Dry in Porta Venezia: given that it is also open at lunch, in addition to the pizza, focaccia and cocktails that made the hangout in via Solferino famous, «he serves a wide choice of salads; not just vegetables but one-dish meals, non-alcoholic cocktails and juice extracts», for those who want to eat but stay in shape. Another interesting challenge for the Friuli giant will be «Berton al Lago» – open until the end of the tourist season in November. «The executive chef grew up with me: we'll offer a different cuisine to the one in Milan, because thanks to Ducasse's schooling, I know that every restaurant needs to have its own identity, we never need replicate dishes. If I offered the same cuisine in Torno as Milan, I would always have the same customers, but there's a different attitude here, lake fish is the main ingredient». Despite his height, Andrea Berton never played basketball when he was a kid: «I preferred skiing, the giant slalom races, but when at 16 I realized I would never make it big, I focused on the kitchen». As a child going to restaurants with his parents, he used to sneak into the kitchen to peek at the chefs. Now he talks about his art in a book written alongside journalist Maurizio Bertera, *Non è il Solito Brodo* (Not the Usual Broth), where «starting from the same ingredients of my restaurant recipes, I create another one that people can make at home» We're all Berton for a day.



Andrea Berton  
**ARTISTIC CUISINE**  
THAT BRANCH  
OF LAKE COMO

A supporter of wellness cuisine, the chef opens the doors of his new enterprise to *Ulisse*, a challenge for the Friuli giant

Andrea Berton is a satisfied man. At 47 he is one of the stars of Italian cuisine, though he doesn't rest on his laurels: he's heading towards Lake Como, where the first season of his Berton al Lago (Berton on the Lake) has just kicked off at the Hotel Il Sereno in Torno, after a two-month experiment last year. In his adopted city of Milan he's just launched a new «Dry» in Viale Vittorio Veneto, the sister branch of the hangout in via Solferino, which the young Milanese glitterati love for its impeccable cocktails accompanied by delicious but light pizzas and focaccia. In the meeting room of his Ristorante Berton in cutting-edge Porta Volta – «a symbolic area that represents a changing Italy» – the six-foot-five, calm-voiced Andrea Berton talks of a career studded with stars and awards. The adventure started in 1989 when, at 19, he took a train from Udine to present himself to Gualtiero Marchesi, who hired him in Italy's best restaurant at the time. He then continued at Mossiman's in London – «where I learnt little about cuisine, but did learn English» – at the Enoteca Pinchiorri in Florence, alongside Carlo

**IL LIBRO**  
*Non è il solito brodo* (Mondadori Electa, 2017) racconta 25 anni di cucina dello chef. Ogni ricetta ha due versioni: quella «stellata» e quella replicabile anche dagli amatori. *Non è il solito brodo* (Mondadori Electa, 2017) tells of the chef's 25-year experience in the kitchen. Every recipe comes in two versions: the «star-awarded» one, and the one that fans can replicate.



Scopri tutti i vantaggi di BusinessConnect, la nuova offerta per le piccole e medie imprese disegnata da Alitalia in collaborazione con il Programma MilleMiglia. Grazie a BusinessConnect, la tua azienda guadagna miglia ogni volta che tu e i tuoi dipendenti viaggiate con Alitalia per lavoro. Cosa aspetti? Iscriviti subito.

ISCRIVERSI È GRATUITO. SCOPRI DI PIÙ SU ALITALIA.COM

 **VOLA** >  **GUADAGNA MIGLIA** >  **OTTIENI SCONTI, PREMI E SERVIZI**

**BUSINESSCONNECT** 

 ETIHAD AIRWAYS PARTNER

**Alitalia**   
VIVI, AMA, VOLA.