



Gnocchi al pesto e ravioli il ritorno della semplicità

Aromi sintetici addio, gli chef italiani riscoprono la tradizione perché è cambiato il gusto ma anche perché ci sono pochi soldi





AL BANDO gli eccessi della cucina molecolare. Basta con la chimica nel piatto, con l'abuso di addensanti, gelificanti, aromi sintetici (olio tartufato compreso). Addio ai gelati raffreddati nell'azoto liquido e ai petti d'anatra siringati con condimenti esotici, impreziositi da mousses indecifrabili al gusto comune: piatti che équipes di giovani chef e *commis* confezionano a ritmo frenetico armati di pinze e di sifoni.

Moderazione, anche nell'impiego di materie prime costose: tonno rosso, gamberoni, ostriche, caviale, foie gras non sono obbligatori. E meglio non eccedere nei fasti del servizio, con le tavole occupate da un trionfo di bicchieri e le cantine traboccanti di etichette.

Ferran Adrià, il cuoco catalano che ha rivoluzionato la cucina puntando sull'invenzione, la tecnica e l'estetica di piatti che si gustano con gli occhi più che con il palato, è tuttora celebrato dalla critica come il miglior cuoco al mondo. Ma in Italia il mondo della ristorazione comincia a domandarsi se non sia il caso di frenare questa corsa al nuovo, che da almeno un lustro sta impegnando una generazione di giovani chef in una ricerca esasperata.

Il primo lanciare un monito in questo senso era stato, due anni fa, Gualtiero Marchesi, il cuoco che

negli anni '70 a Milano aveva coniato il manifesto della nuova cucina italiana.

Dal palcoscenico di Gusto in Scena, congresso di chef che si svolge con cadenza biennale a Venezia (quest'anno dall'1 al 3 marzo), aveva ammonito i colleghi: «Dobbiamo tornare a una cucina più semplice». Ma l'idea prevalente era ancora a favore della cucina creativa, che stupisce con i suoi abbinamenti arditi, con le sue costruzioni spettacolari, con le sorprese degne di una performance futurista.

LA CONVENTION

«Il lusso della
semplicità sarà
il nostro filo
conduttore»: così
è stato presentato
il congresso degli
chef di Milano

In due anni, però, il clima è cambiato. E oggi proprio dall'evento che negli ultimi anni ha consacrato una cucina d'autore fatta di sperimentazione e tecnica, Identità Golose, viene l'invito alla semplicità.

Nel presentare il congresso, in programma al Convention Center di Milano dal 31 gennaio al 2 febbraio, l'organizzatore, Paolo

Marchi, ha affermato che «il lusso della semplicità sarà il filo conduttore dell'edizione di quest'anno», spiegando che «l'ultima frontiera della ricerca gastronomica non va più intesa come un susseguirsi di piatti e situazioni legate a ingredienti e accessori costosi, come caviale, aragosta, foie gras, tartufo, posate d'argento e obbligo di cravatta». Il nuovo lusso consiste nell'aderire a «uno spirito di sobrietà che, tra l'altro, ci

porta a non mangiare certi prodotti fuori luogo e fuori stagione».

Che cosa è accaduto se un sostenitore dell'avanguardia, come Marchi, invita i cuochi «ad andare nel futuro inventando, ma anche recuperando il meglio del passato»? La crisi economica è fra le cause principali di quest'inversione di tendenza. Era dal post-Tangentopoli che non si vedeva un simile calo del fatturato. Soprattutto per i ristoranti che presentano conti da 80-100 euro in su, si fa sentire la flessione non solo della clientela privata, ma anche della clientela business, uomini d'affari, manager o funzionari che pranzano con rimborso spese e largheggiano nelle colazioni d'affari.

Il contraccolpo per la ristorazione più innovativa, che ha un forte costo di personale, è stato importante. A ciò si aggiunge un crescente fastidio da parte del pubblico per gli eccessi di una cucina che nell'intento di stupire a ogni costo, spesso perde di vista l'obiettivo primario, la soddisfazione del palato. Il palloncino che si libera nell'aria all'apertura del cartoccio, diverte, ma fa rimpiangere un piatto di tortellini fatti bene. E crescono i sospetti sui problemi che in certi casi possono creare alla salute sostanze come addensanti e gelificanti.

Non c'è allora da meravigliarsi

troppo se, come racconta Felice Bianchi, chef all'Approdo di Santa Margherita Ligure, già allievo del grande cuoco Nino Bergese, «sempre più spesso i clienti mi chiedono gli gnocchi al pesto». Gnocchi confezionati senza farina, con le patate che lo chef coltiva nel suo paese in Lunigiana, accompagnati da un pesto a base di basilico di Pra' e presentati in modo esteticamente gradevole: ma pur sempre un piatto della tradizione.

Dice Arrigo Cipriani, patron del mitico Harry's Bar di Venezia: «Quando sento parlare di rivisitazione della cucina italiana mi sento male, perché le nostre ricette hanno solo bisogno di essere svolte correttamente. I moderni Soloni della gastronomia non capiscono che nei cibi l'importante è soprattutto la ricerca del semplice».

E Alfonso Iaccarino, chef del Don Alfonso 1890 di Sant'Agata dei Due Golfi, osserva: «Da tempo ho scelto una filosofia diversa da quella imperante. Per me la ricerca è fatta con i prodotti della terra: combatto la chimica e voglio una cucina leggera e naturale. Il teatrino della cucina-spettacolo è arrivato al capolinea e con la crisi molti cuochi hanno capito che è giunto il momento di lavorare non per i critici, ma per il pubblico».

EGLE PAGANO

LA CRISI

Il calo degli affari
dei ristoranti
medio alti consiglia
di abbassare
i prezzi e di evitare
materie prime
troppo costose





LA SPERIMENTAZIONE

MASSIMO BOTTURA



Massimo Bottura, chef de La Francescana di Modena, considerato dalla critica ai vertici della cucina d'autore. E' convinto che da scienza e tecnica vengano grandi aiuti alla cucina.

LA TRADIZIONE

PAOLO MASIERI



Paolo Masieri è chef di "Paolo e Barbara" a Sanremo, il più premiato ristorante ligure. Ha solide radici nella tradizione. Alla base della sua filosofia c'è la qualità e la freschezza.

DAVIDE SCABIN



Davide Scabin, chef del Combal.O di Rivoli Torinese, è considerato un funambolo della cucina d'avanguardia. Fra i suoi piatti l'Ostrica (senza ostrica), da assaporare a occhi chiusi.

ARRIGO CIPRIANI



Arrigo Cipriani è patron di un locale mitico, l'Harry's Bar di Venezia. Al piano terra si trova il bar, dove sono stati inventati i cocktail Martini e Bellini. Sopra, invece, il ristorante.

LORETTA FANELLA



Loretta Fanella, chef di pasticceria all'Enoteca Pinchiorri di Firenze, è il nuovo astro del settore. Ha lavorato con Carlo Cracco e Ferran Adrià. Ha appena pubblicato un libro, "Oltre".

ALFONSO IACCARINO



Con il "Don Alfonso 1890" Alfonso Iaccarino ha avuto, in passato, le "tre stelle" dalla Guida Michelin. Da quando ha optato per una cucina mediterranea è stato penalizzato dalle guide.