

The ethical chefs days. Giancarlo Morelli, chef originario di Verdello, titolare dell'Osteria del Pomiroeu di Seregno, ha radunato colleghi da tutto il mondo per parlare della responsabilità nella professione

ANCHE L'ETICA AI FORNELLI

Natura e salute in cucina

ELIO GHISALBERTI

Ha sempre avuto una visione lungimirante del mestiere di cuoco e di ristoratore, Giancarlo Morelli. Originario di Verdello, classe '59, dopo essersi diplomato all'Alberghiera di San Pellegrino s'è fatto le ossa oltre che nei grandi alberghi dalle brigate rigorosamente organizzate anche dai sommi di Francia, da Troigros, Vergé, Loiseau.

Esperienze che si riveleranno utilissime, fondamentali nel proseguo di una carriera che ha iniziato a materializzarsi in proprio sotto l'insegna dell'Osteria del Pomiroeu di Seregno. Lì, nel centro storico della cittadina brianzola, ha potuto dimostrare in oltre un ventennio di attività - l'apertura risale al 1993 - tutte le sue qualità, di bergamasco tenace e gran lavoratore, arricchite e completate da una visione a 360 gradi del mondo della ristorazione. Un cuoco curioso, capace ed anche accorto imprenditore, teorico e concreto al tempo stesso, caratteristiche che raramente si ritrovano nella categoria. Due anime testimoniate anche dai principali riconoscimenti ottenuti: la stella Michelin

e l'onorificenza di Cavaliere della Repubblica. Ogni volta sedersi alla sua tavola è una esperienza oltre che buona anche sorprendente perché mai banale, sempre nuova, costantemente centrata sulla ricerca di nuovi orizzonti gastronomici. L'ultimo è ispirato all'esperienza di Care's, la manifestazione che si è svolta nello scorso fine settimana tra le montagne dell'Alta Val Badia e della quale Giancarlo Morelli ne è il principale artefice accanto al padrone di casa Norbert Niederkofler, l'amico chef del Sant'Hubertus di San Cassiano. Nel sottotitolo dell'evento che ha radunato attorno ai tavoli, di servizio ma anche di discussione, chef da tutto il mondo, è contenuto il significato di questa nuova avventura che segue all'esperienza già di per sé straordinaria della Chef's Cup: «The ethical chefs days». Già, etica e non più estetica o meglio, quest'ultima non fine a sé stessa ma al servizio di un pensiero di sostanza che si traduce in piatti altrettanto sostanziosi per lo stomaco ma anche e soprattutto per la mente, per gli ideali, per il benessere psicofisico.

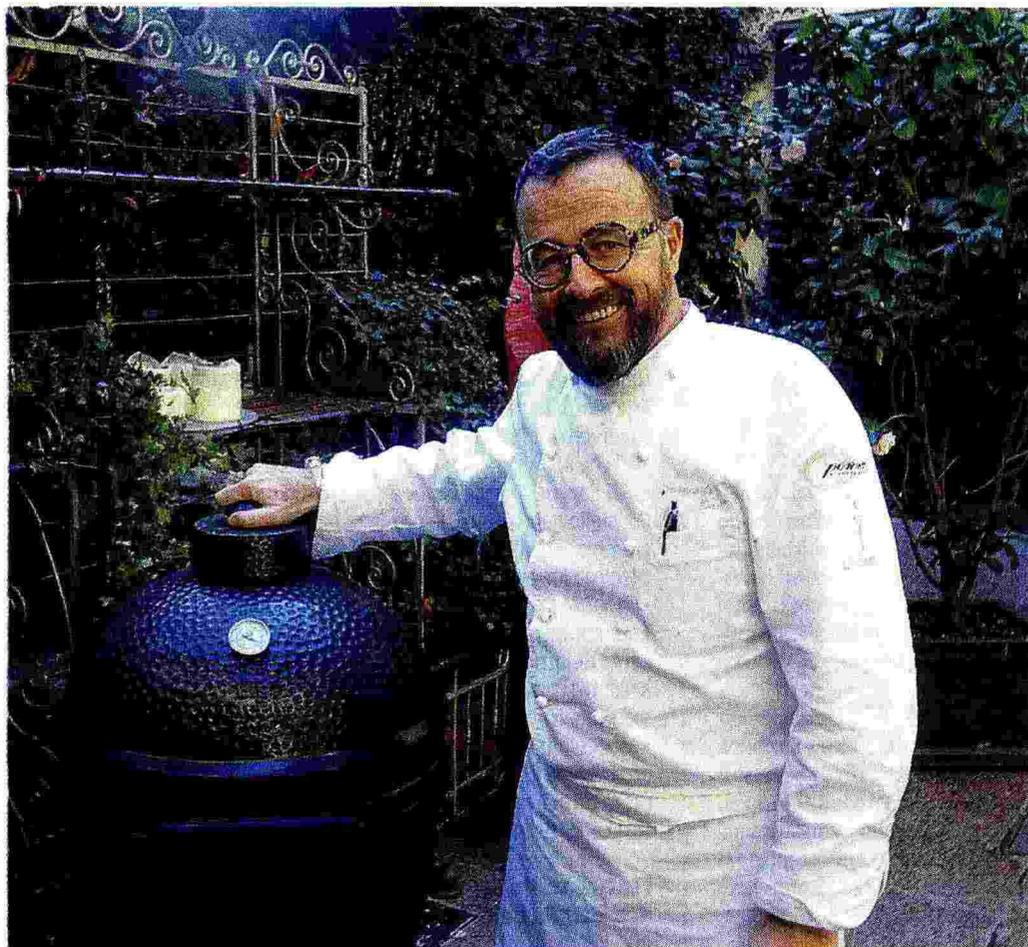
Un'altra cucina d'autore non solo è possibile ma auspicabile, è dovere del cuoco perché «chi cucina per gli

altri, e naturalmente i cuochi sono in prima fila, è responsabile di che cosa acquista ed elabora, deve prendere cura dell'uomo ed in senso più allargato della terra, deve stare molto attento nell'utilizzo delle materie prime e della loro ottimizzazione, e per farlo non necessariamente deve rincorrere la tecnica ma seguire piuttosto la razionalità concentrandosi sulla natura e sulla salute trovando i sistemi di cottura che meglio fanno al caso». Come ad esempio quello nel «Big Green Egg» di origine sudamericana, una sorta di forno a legna che riproduce il sistema antico di cuocere lentamente le pietanze al calore della brace di legna. Sono alcuni dei concetti di cui si è discusso durante Care's davanti ai tanti giovani, studenti delle scuole Alberghiere per lo più, che sono stati invitati a seguire i lavori, «perché solo passando dai giovani e dalle scuole - altro concetto sui cui Morelli insiste da molti anni - da un'educazione ed un insegnamento finalmente centrati su valori universali ed imprescindibili, si potrà formare una generazione di cuochi che ama davvero ciò che fa e perciò lo farà con coscienza e discernimento».

I giovani cresciuti

Di giovani, dentro le sue cucine, Giancarlo Morelli ne ha cresciuti parecchi. Alcuni sono rimasti con lui nelle varie attività che negli anni ha intrapreso: dalle attività di catering e di consulenza come quella a Marrakech presso l'Hotel Delano agli estivi al Phi Beach in Sardegna ed all'Orsa Maggiore al Forte dei Marmi. E tra poco, a metà marzo, alcuni delle brigate si trasferiranno nel cuore di Milano per dare vita all'ultima impresa, l'apertura della Trattoria Trombetta, cucina tipica lombarda. Già perché i concetti su cui si basano gli ideali del cuoco etico, che in fondo sono «valorizzare i piccoli produttori, la propria terra prestando massima attenzione alla salute» possono essere declinati nelle varie forme della cucina senza «mai dimenticare le radici».

Esempio? Nel menu Care's del Pomiroeu i casoncelli sono di pasta all'acqua, ripieni di ricotta acida, fichi secchi, pinoli e carruba, serviti su passata di broccoletti e tartufo di castagne. Ma nel menu alla carta sono in versione classica, alla bergamasca. Difficile scegliere. L'Osteria del Pomiroeu è a Seregno (Mb) in via Garibaldi 37; tel. 0362.237.973; sempre aperto; sito Internet: www.pomiroeu.com.



Giancarlo Morelli dell'Osteria del Pomiroeu di Seregno con il Big Green Egg

