Scelte di campo.  
A sinistra, macedonia  
di frutta e verdura  
di Enrico Crippa del  
ristorante Piazza  
Duomo di Alba.  
Sotto, lo chef svedese  
Magnus Nilsson  
nel suo orto.  
A destra, René  
Redzepi, chef del  
Noma, raccoglie erbe  
selvatiche vicino  
Copenhagen.  
L'INTE  
S2  
Orefici della quinoa, artigiani  
della barbabietola, virtuosi  
del fiore commestibile. Il  
culto del cibo fresco si spinge  
fino al colto-da-sé. Nell'alta  
cucina, il bespoke è materia  
prima allo stato puro e i top  
chef diventano bio-orticultori.  
Pronti per il foraging stellato?  
Di Andrea Petrini  
111,111'111i li  
Tutto casa e bottega. Dopo il caffè  
mattutino, baciata la moglie e  
Valentino, il suo bambino, Mauro  
Colagreco inizia la giornata  
nell'orticello. Un centinaio di metri  
quadrati all'aria aperta, appena sotto  
la camera da letto. Tra i tanti sogni  
che il giovane cuoco italo-argentino  
per anni si è portato appresso nella  
valigetta dell'emigrante legata con lo spago, c'era pure  
quello. Avere un jardin potager tutto suo. Uno spazio  
naturale, una casa a cielo aperto che riflettesse il cangiare  
delle stagioni. Dove guardare crescere, giorno dopo  
giorno, le verdure e le erbe rare, le fave e le tante varietà di  
pomodori, di agrumi esotici e patate andine, che nutrono  
l'ispirazione della sua cucina marina (nella pagina  
successiva, un suo piatto). C'è tanto sole, tanta leggerezza  
nei piatti del trentenne cuoco del Mirazur di Mentone,  
diffidente verso i preconcetti e verso una cucina studiata a  
tavolino, senza il confronto col campo aperto.  
how lu spenti il  
«Ho la doppia nazionalità, sono metà italiano e metà  
argentino. Adoro le pan-illas, le carni alla griglia, ma niente  
mi commuove di più delle verdure appena colte nell'orto.  
Ai tempi del mio apprendistato in Francia, la cucina era  
molto più codificata. Il culto del prodotto d'eccezione che  
vigeva nelle grandi maison stellate, centrato sulle carni e  
sui pesci, era meno permeabile al mondo vegetale. Certo  
Michel Bras col suo mitico Gargouillou di verdure, poi  
Alain Durasse, il primo a introdurre un menu tutto  
verdure dagli albori del suo Louis XV a Monaco, furono dei  
pionieri. Oggi il vegetale è sinonimo di libertà, di  
freschezza, stimola la creatività», spiega Colagreco che  
veglia sul suo orticello con la complicità di Laure e Teresio,  
angeli custodi del fazzoletto di terra.  
Ma dove vai se l'orto non ce l'hai? E se questo fosse il  
nuovo credo mondiale dei cuochi? La tendenza non è nata  
ieri, Alcuni la ricollegano alla psicosi della Mucca Pazza.  
Quando Durasse soppresse dalla carta del Plaza Athénée  
qualsiasi traccia bovina, Alain Passard dell'Arpège a Parigi  
si coniò l'immagine su misura del patrizio gentleman  
farmer, troneggiante nel suo biodinamico orto del Castello  
della Sarthe (foto a pag. 56), tra cavoli e sedani rapa elevati  
al rango di lussuose Muse dell'ispirazione.  
Il primo a fare della sua maison de cuisinier il suggello  
d'un artigianato haute couture: «Ogni verdura è  
differente, necessita di un'attenzione particolare per  
carpirne la più intima singolarità». Parola d'un orefice più  
poeta che contadino, che ha dato la sue lettres de noblesse  
alla barbabietola, consegnata alla gastronomica posterità.  
Non è un caso se il cuoco dell'Arpège, lontano dagli sfarzi  
dei tre stelle, brilla come il Nume della cucina naturale.  
Con ben tre mirifici orti consacrati alla cucina dell'Arpège,  
oltre a un esclusivo servizio di verdure in panieri di vimini  
riservate ai ben introdotti, Passard è il catalizzatore di  
tutta una generazione. Anche Claude Bosi, altro allievo  
come Colagreco dell'illustre parigino e chef patron del  
floreale ristorante londinese Hibiscus, riconosce che è «da  
Alain che ho appreso a interrogare con delicatezza e  
accorte tecniche di cottura la sensualità delle verdure».  
Seppur ai vertici di tutte le guide dei ristoranti italiani,  
53  
Creatività green.  
Stefano Balocco di Villa  
Feltrinel0. in provincia  
dl Brescia, nella cucina  
del ristorante. à destra,  
dall'alto: scampi alla  
griglia con crema  
all'arancia di Mauro  
Colagreco, cher del  
ristorante Mirano. a  
Mentono. Alain Durasse  
raccoglie vegetali nel suo  
orto. Sotto, intclone e  
cavoli dl Enrico trippa.  
Dmeasse, Passarci, Crippa hanno slra.ollo le gerawhie  
gaslronoiniche. Carne e pesce, scalzali dal podio,  
di rodano contorno del piallo principale: le rerd n re  
Enrico Crippa (sotto e a pag. 52, due suoi piatti), il  
riservatissimo tre stelle del Piazza Duomo ad Alba, delega  
poco o niente. Tantomeno la mattutina fuga in bicicletta  
all'orto appena fuori la cittadella piemontese. Due ettari  
biodinamici, dove erbe esotiche e prodotti locali si danno  
la mano in un lussureggiante giardino delle delizie. «I  
piatti cambiano seguendo l'offerta della stagione. Come  
l'insalata 21, 31, 41, 51... composta da altrettanti elementi,  
fiori, foglie, steli e radici». Una porta aperta alla creatività,  
un segnature dish sempre cangiante, mai uguale a se stesso.  
Dimmi che orto hai e ti dirò chi sei? Se a Parigi l'aitante  
Yannick Alléno, alle redini dello storico Ledoyen sugli  
Champs-Elysées, flirta con l'immagine dell'hipster  
"locavoro" e ha costruito, come si usa a New York, un orto  
sul tetto del palazzo della Mutualité (con «biete, spinaci,  
finocchi, pomodori, erbe aromatiche e fiori commestibili.  
Vi coltivo solo prodotti tipici dell'ile de Franco che utilizzo  
nel mio bistrot Terroir Parisien»), Alain Ducasse (foto a  
destra), mentore del castello di Versailles, assume appieno  
il patrizio profilo che lo contraddistingue. «Ho rinnovato  
il mio ristorante del Plaza Athénée. Un locale dal design  
ultra-contemporaneo per un'impostazione  
culinaria sostenibile e senza concessioni:  
senza carne, ma solo con verdure, pesce e  
cereali cresciuti in Francia, come la  
quinoa coltivata nell'Anjou. La tracciabilità  
dei prodotti ittici è ai massimi livelli. Tutte  
le verdure, coltivate secondo le mie  
istruzioni, arrivano ancora umide di  
rugiada nella cucine del Plaza». Difficile  
essere più radicale e naturale.  
I tempi cambiano, le mode seguono e  
s'inseguono. Ma dove vai se Porticeli° non  
ce l'hai? All'epoca nostra, marcata  
dall'egemonia delle multinazionali  
agroalimentazi, basta davvero il ripiego sulle verdi coltri  
per dare nuovi lustri all'utopia del locavorismo? Come  
Stefano Balocco (foto sopra) sulle rive del lago di Garda  
nella lussuosissima Villa Feltrinelli, anche il fiancese  
Armand Amal della Chassagnette di Arles, a due passi dal  
parco naturale della Camargue, predica da dieci anni e  
passa il verbo della cucina verde. Fu tra i primi a  
stravolgere le anchilosate gerarchie vecchie come il  
mondo, esautorando le proteine animali dalla loro storica  
centralità. Carne e pesce a mo' di sidekick, puro contorno  
in piatti di verdure cotte, seguendo il motto del colto da te.  
«Più tempo passa e più ne sono convinto: le verdure  
impongono un giusto equilibrio, una forma di sobrietà,  
per evitare di strafare, di perturbare il loro equilibrio. Da  
quando la Chassagnette ha il suo orto, la mia cucina si è  
assai semplificata», confessa il riccioluto cuoco che si  
appresta ad integrare un ambizioso progetto, la  
Fondazione Luma di Arles, dove arte contemporanea e  
cucina naturale andranno a braccetto.  
A gennaio, Armand Arnal era alla prima edizione di  
Care's, convegno sulla cucina etica e sostenibile  
organizzato a San Cassiano da Norbert Niederkofler. Sul  
palco, insieme a Michel Bras, tante leve della nuova  
generazione il portoghese Leonardo Pereira, il brasiliano  
Rafa Costa e Silva, l'australiano Jock Zonfrillo -, per un  
vasto panorama dell'Internazionale Verde.  
«Io sinceramente non capisco», dissente, però, Massimo  
Bottura, in trasferta dalla sua Francescana per la cena di  
gala. «Mi sembra riduttivo che il sogno di tanti cuochi non  
sia più quello di creare, di trovare la propria via creativa,  
ma solo di curarsi l'orticello. Siamo chef, mica agricoltori.  
Non è più logico, e anche più economicamente  
responsabile per tutta la comunità, lavorare a stretto  
contatto con i contadini della propria regione, scegliendo il  
meglio della loro produzione? Non solo per assicurarsi un  
raccolto su misura, ma anche per consolidare la presenza  
sul territorio dei migliori produttori che vanno aiutati,  
spronati, sempre spinti più in là», concede il cuoco che ai  
dogmatici della cucina della naturalità, ha sempre opposto  
un velo d'incredulità. È il prodotto, nel suo più semplice  
apparato, che la vince, o invece l'idea che lo trasforma?  
Perché limitarsi a un solo territorio, un'unica regione, la  
chimera del chilometro zero, quando la creatività è  
cittadina del mondo e rifugge le geografiche frontiere?  
«Basta con le mandolino e le pinzette. E lo sfrigolio, l'atto  
stesso del cucinare, del condire... dove lo mettiamo?»,  
interviene nel dibattito il sommo Fulvio Pierangelini.  
Cucinare, trasformare, sempre divenire. Ritrovandosi  
come Dan Barber (foto nella pagina successiva) alla testa  
del movimento "Farm to Table". Il suo quartier generale è  
un'enorme fattoria di 32 ettari a quaranta minuti di treno  
a nord di New York, di proprietà della famiglia  
how W spenti il  
Farmer stellati. A destra,  
Alain Passard nel  
suo orto in Mayenne,  
in Francia. Sotto:  
il ristorante Blue Hill  
at Stone Barns; lo chef  
Dan Barber (a destra  
nella foto). In basso,  
il suo piatto The Fante,  
con le verdure dell'orto.  
Rockefeller. È lì, a Blue Hill at Stone Barns che lo chef  
43enne, consigliere di Michelle e Barack Obama per una  
nuova nazionale igiene alimentare, immagina il futuro  
della cucina americana. Ovviamente eco-responsabile. Lì  
del prodotto dei campi non si getta niente. E il vegetale  
non è mero contorno, ma diventa l'elemento centrale.  
Dell'orto, si diceva, non si butta niente. Da buon  
vichingo sedentarizzato, Magnus Nilsson (foto a pag. 52)  
a farpen, nel cuore della Lapponia svedese, fa delle  
verdure, in primavera e in estate, il companatico ideale  
del quotidiano. Mettendole pure da parte: sotto sale e  
nell'aceto, fermentate o conservate sino a tre anni nella  
terra, per sopravvivere all'indigenza della gelida stagione  
56  
I 'ari Pittori(' di 32 ettari alle porle di .Vor)Ork,  
proprietà della ponigli(' liorlirleller gni e nato  
mo.imenlo rli /giene alimentare `li'a.in Thble"  
invernale. Il virtuoso capellone scandinavo, non solo  
eccelso cuoco, ma visionario tout terrain scrittore,   
giornalista, fotoreporter premiato e futuro concertista di  
grand piano è anche pittore. E ha pure trasformato gli  
ingredienti dei suoi piatti in pigmento, «con cui ho  
realizzato l'acquerello dell'orto visto dalla finestra della  
mia cucina. Insomma, l'esterno visto dall'interno». Un  
piccolo capolavoro concettuale.  
Forse tutti gli aspiranti cuochi campagnoli dovrebbero  
prendere lezione sul Candido di Voltaire. Chi crede ancora  
che, alla fine dell'opera, coltivando solo soletto l'orticello  
lontano dai clamori del mondo, abbia davvero trovato, con  
la pace dei sensi, anche la filosofica comprensione del  
mondo che sarà? Più saggio sarebbe innescare una marcia  
in più, prendere la tangente d'una vera rivoluzione su di  
sé. Come René Redzepi (foto a pag. 53).  
Il cuoco danese sta per alzare il sipario sull'ultima  
stagione del suo ristorante. Alla fine del 2016, il Noma di  
Copenhagen, punto di riferimento della cucina nordica  
che ha messo KO tre secoli di colonialismo francese, esce  
di scena. Da maggio 2017 benvenuti al Noma 2.0 tutto   
cambierà. Il locale di René Redzepi avrà traslocato,  
diventando un'autentica fattoria urbana alle porte della  
città, con vista sul mare aperto. Con l'orto botanico sul  
tetto e i terreni tutti intorno consacrati alla coltivazione  
ragionata. «Siamo a due passi dal campo dove  
organizziamo il nostro Symposium Mad» (la prossima  
edizione si svolgerà il 28-29 agosto), a meno di dieci  
minuti dal centro città. «Coltiveremo i nostri prodotti  
senza rinunciare al foraging di erbe e piante selvagge per i  
boschi e litorali della costa danese. Né tantomeno  
abbandonare i nostri storici agricoltori. Continueremo a  
metterci in discussione. Per ogni nuovo tubero, erba o  
radice bisogna trovare tecniche e ricette idonee, sarà un  
ping gong permanente tra quel che offre la natura e la  
nostra esigenza creativa», spiega il danese, non poco fiero  
di poter infine offrire, accanto al ristorante, un vero  
spazio organizzato per il Nordic Food Lab, il suo  
think tank sperimentale.  
Dalla teoria alla prassi, suggellando la rinascita non  
solo di un nuovo ristorante, ma di una vera comunità. Il  
permanente cambiamento come condizione del  
rinnovarsi: «Addio al menu vecchio stampo. D'ora in poi  
sarà dettato solo dalle stagioni. D'estate, quando la natura  
va al massimo, tra fiori, erbe spontanee e verdure  
coltivate, Noma sarà al 100% vegetariano. D'inverno,  
quando le nostre acque sono gelide, presenteremo un  
solo menu, composto unicamente di crostacei, pesce e  
frutti di mare. Ma non abiuriamo mica la carne: tra  
ottobre e gennaio, come dire no alla fantastica  
cacciagione che la Scandinavia offre? Serviremo cervi,  
pernici, beccacce e galli cedroni, con tanto di tecniche ad  
hoc, da condividere tutti insieme. L'obiettivo dell'andito  
al cambiamento non è solo il primo passo per l'autarchia  
che per noi non vuol dire isolamento -, ma la voglia di  
affrontare, giorno dopo giorno, nuovi aspetti del  
cucinare. Per fuggire la routine, la vera nemica del  
successo. E reinventarci totalmente, collettivamente».  
Dall'orticello alla posta in gioco del nuovo millennio.  
Allora: Noma, non più (solo) un ristorante. Ma una  
community, una Comune. Di sicuro altrettanto solidale,  
ma più sostenibile, di quella del 1848.  
RISTORANTI NELL'ORTO  
ITALIA Enrico Crippa, Ristorante Piazza Duomo, Alba (Col,  
www.piazzaduomoalba.it. Prezzo da 125 ?. Stefano Baiocco, Grand  
Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS), www.villafeltrinelli.com.  
Da 103 ?. Massimo Rottura, Osteria Francescana, Modena,  
www.osteriafrancescana.it. Da 145 ?. ESTERO, DANIMARCA René  
Redzepi, Noma, Copenhagen, http://noma.dk. Da 200 ?. FRANCIA  
Yannick Alleno, Pavillon Ledoyen, Parigi, www.yannick-alleno.com.  
Da 135 ?. Armand Arnal, La Chassagnette. Arles,  
www.chassagnette.fr. Da 70 ?. Mauro Colagreco, Restaurant  
Mirazur. Menton, www.mirazur.fr. Prezzo medio 113 ?. Alain  
Bucasse, Hhtel Plaza Athénée, Parigi, www.alainducasseplazaathenee.com.  
Da 210 ?. Alain Passard, Arpège, Parigi, www.  
alain-passard.com. Da 185 ?. INGHILTERRA Claude Bosi, Hibiscus,  
Londra, www.hibiscusrestaurant.co.uk. Da 170 ? circa. STATI UNITI  
Dan Barber, Blue Hill at Stone Barns, New York, www.bluehillfarm.  
com. Menu da 132 ?. SVEZIA Magnus Nilsson, Fbiken Magasinet,  
farpen, http://favikenmagasinet.se/en. Circa 230 ?.  
how io spelli' il