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