

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
Copenaghen.



ERBE: RENÉ REDZEPI (NOMA); FRUTTE: ENRICO CRIPPA (PIAZZA DUOMO); GARDNER: MAGNUS NILSSON



L'INTE

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-orticoltori. Pronti per il foraging stellato? Di **Andrea Petri**



RAZIONALE VERDE

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 preconcezioni e verso una cucina studiata a tavolino, senza il confronto col campo aperto.

«Ho la doppia nazionalità, sono metà italiano e metà argentino. Adoro le *parrillas*, 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 viveva 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 Ducasse, 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.

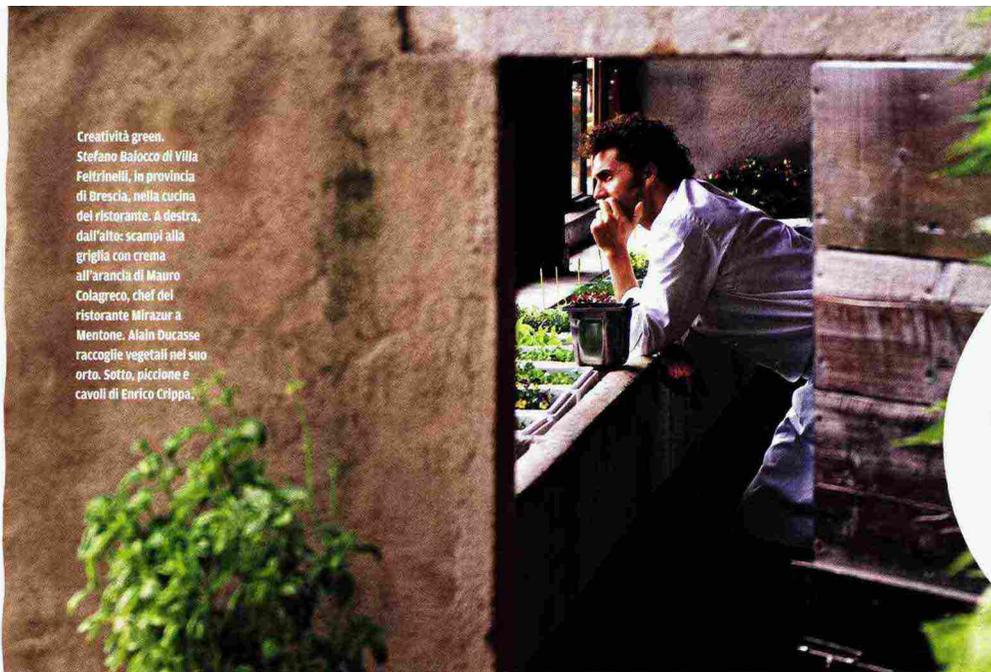
Ma dove vai se l'orto non ce l'hai? E se questo fosse il nuovo credo mondiale dei cuochi? La tendenza non è nata ieri. Alcuni la ricollegano alla psicosi della Mucca Pazza. Quando Ducasse soppresse dalla carta del Plaza Athénée qualsiasi traccia bovina, Alain Passard dell'Arpège a Parigi si conio l'immagine su misura del patrio *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 orrefice più poeta che contadino, che ha dato la sue *lettres de noblesse* alla barbabietola, consegnata alla gastronomia 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,

Creatività green. Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli, in provincia di Brescia, nella cucina del ristorante. A destra, dall'alto: scampi alla griglia con crema all'arancia di Mauro Colagreco, chef del ristorante Mirazur a Mentone. Alain Ducasse raccoglie vegetali nel suo orto. Sotto, piccione e cavoli di Enrico Crippa.



Ducasse, Passard, Crippa hanno stravolto le gerarchie gastronomiche. Carne e pesce, scalzati dal podio, diventano contorno del piatto principale: le verdure

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 signature dish sempre cangiante, mai uguale a se stesso.

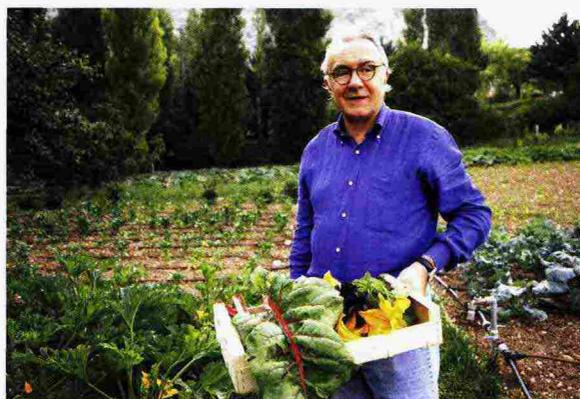
Dimmi che orto hai e ti dirò chi sei? Se a Parigi l'aitante Yannick Alléno, alle redini dello storico Ledoyen sugli Champs-Élysées, flirta con l'immagine dell'hipster "locavore" e ha costruito, come si usa a New York, un orto sul tetto del palazzo della Mutualité (con «biette, spinaci, finocchi, pomodori, erbe aromatiche e fiori commestibili. Vi coltivo solo prodotti tipici dell'Île de France che utilizzo nel mio bistrò 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 l'orticello non ce l'hai? All'epoca nostra, marcata dall'egemonia delle multinazionali agroalimentari, basta davvero il ripiego sulle verdi coltri per dare nuovi lustri all'utopia del locavorismo? Come Stefano Baiocco (foto sopra) sulle rive del lago di Garda nella lussuossissima Villa Feltrinelli, anche il francese Armand Arnal 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 mandoline e le pinzette. E lo sfriglio, l'atto stesso del cucinare, del condire... dove lo mettiamo?», interviene nel dibattito il sommo Fulvio Pierangelini.

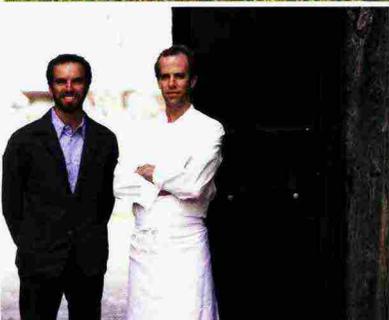
Cucinare, trasformare, sempre divenire. Ritrovandosi come Dan Barber (foto nella pagina successiva) alla testa del movimento "Farm to Table". Il suo quartier generale è un'enorme fattoria di 32 ettari a quaranta minuti di treno a nord di New York, di proprietà della famiglia



how to spend it

FABRIZIO MARCHESE - FOTO DI ALAIN DUCASSE DAL LIBRO "NATURE" - IPOCAMPO EDITORE

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 Fence, con le verdure dell'orto.



Una fattoria di 32 ettari alle porte di New York, proprietà della famiglia Rockefeller: qui è nato il movimento di igiene alimentare "Farm to Table"

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'acquarello 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 pong 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 abuiamo 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'anelito 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 (Cn), www.piazzaduomoalba.it. Prezzo da 125 €. **Stefano Balocco**, **Grand Hotel Villa Feltrinelli**, Gargnano (Bs), www.villafeltrinelli.com. Da 103 €. **Massimo Bottura**, **Osteria Francescana**, Modena, www.osteriafrancescana.it. Da 145 €. **ESTERO**, **DANIMARCA** René Redzepi, **Noma**, Copenhagen, <http://noma.dk>. Da 200 €. **FRANCIA** Yannick Alléno, **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 Ducasse**, **Hôtel Plaza Athénée**, Parigi, www.alainducasse-plazaathenee.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, **Fäviken Magasinet**, Järpen, <http://favikenmagasinet.se/en>. Circa 230 €.