

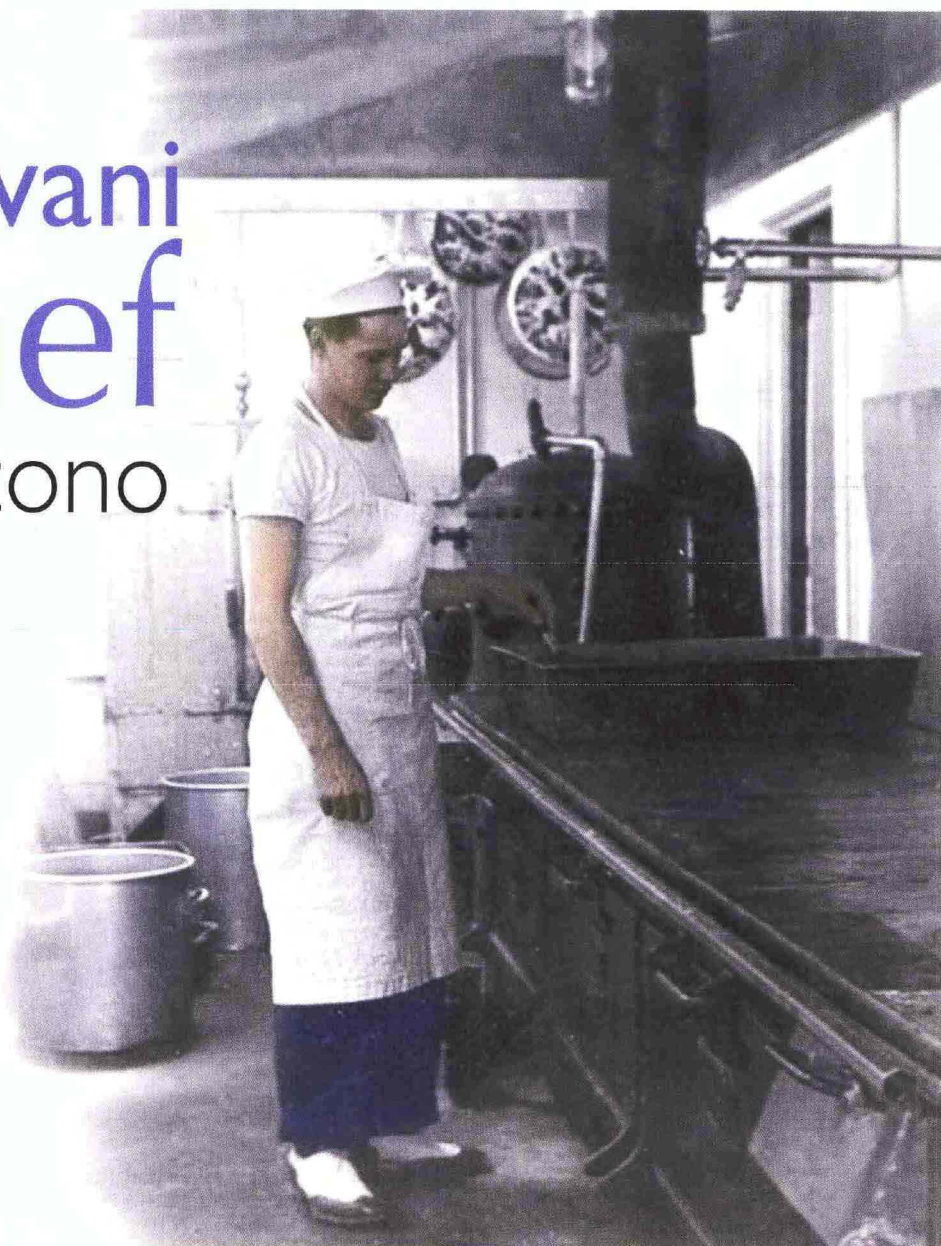


attualità

QUESTIONE DI GUSTO

DI NIVES PIVA

Giovani chef crescono



Le guide gastronomiche appena uscite raccontano che la ristorazione italiana si sta arricchendo di forze nuove, di giovani trentenni che stanno attirando l'attenzione dei gourmet

italiani ed esteri per la loro preparazione professionale, la serietà operativa, la fedeltà a materie prime di assoluta qualità, l'amore per il territorio, la costanza nel lavoro e per piatti di sicura consolidata bontà. Aveva

scritto un quotidiano il 15 agosto scorso che i nuovi chef (sono tanti e in questa occasione non li citiamo, attendendo esiti consolidati) avanzano "sulla scia dei grandi", come dire che la strada aperta dai grandi chef



già consacrati, fra i quali ne ricordiamo alcuni: Gualtiero Marchesi, Ezio Santin, Aimò Moroni, Nadia Santini, Luisa Valazza, Fulvio Pierangelini, Annie Feolde, Alfonso Iaccarino, Philippe Leveillé, Claudio Sadler, Gianfranco Vissani, Valeria Piccini, Antonello Colonna, Sergio Mei, Gennaro Esposito e i più giovani Heinz Beck, Carlo Cracco, Massimiliano Alajmo, Giancarlo Perbellini, Bruno Barbieri, Mauro Uliassi ed ancora l'ultima interessante generazione con Fabrizia Meroi, Riccardo De Prà, Andrea Berton, Ciccio Sultano, Antonino Canavacciolo, Enrico Bertolini, Norbert Niederkofler, Moreno Cedroni, Renzo Dal Fara, Graziano Prest, Davide Bisetto, Marco Bistarelli, Andrea Canton, Alberto Ionizzo, ecc. è ora imboccata da una schiera di nuovi giovani che hanno fatto propria la lezione dei "maestri".

Molto bene, anche perché il lavoro degli Istituti e delle Scuole Alberghiere, spesso trascurato se non disprezzato da certi improvvisati critici arroganti (perché chiaramente ignoranti), sta dando da tempo i suoi frutti, trainando agli studenti una seria cultura gastronomica e valide basi operative (e molto altro ancora), sulle quali poi, grazie all'intelligenza e alla creatività personale, cui si aggiunge l'esperienza e l'insegnamento dei "grandi" (ai quali i diplomati più bravi vogliono subito avvicinarsi



per imparare), i giovani chef possono costruire la loro carriera professionale e raggiungere traguardi prestigiosi.

Ed è grazie anche all'impegno e alla bravura di tanti giovani chef - vedasi, ad esempio, gli "Jeunes Restaurateurs d'Europe" - che la ristorazione italiana sta imponendosi a livello internazionale, perché questi

giovani hanno compreso, come sanno i "grandi", che la cucina deve essere un piacere, deve regalare emozioni, deve avere una propria solida identità e una ben precisa personalità, deve basarsi su prodotti sani e genuini, deve riuscire a raccontare il territorio e lo stile italiano. La cucina dell'Alto Adige deve essere radicata negli splendidi paesaggi alpini, così come la cucina siciliana deve riuscire a esprimere appieno non solo la mediterraneità, ma una storia e una civiltà che sono insieme greche, romane, arabe, normanne e molto altro ancora, in equilibri di colori, di gusti e di sapori capaci di avvincere anche il più smaliziato gourmet.

Le indicazioni delle guide gastronomiche appena uscite devono allora rappresentare uno stimolo per tutti gli operatori del settore a seguire la strada maestra della Grande Cucina Italiana, che ha conquistato il suo primato per l'ottima materia prima impiegata (questa è la cartina di tornasole che indica il valore di un ristorante), per la bontà dei cibi proposti, per ambienti ben curati e gradevoli, per professionalità e cortesia del servizio e perché l'insieme di questi elementi regala l'impagabile piacere della tavola. Impagabile è il termine corretto, ma deve essere corretto anche il rapporto qualità/prezzo, dal Nord al Sud, nelle città turistiche (a cominciare da Venezia) così come nelle campagne e nelle valli alpine e appenniniche, perché anche in questo deve esserci giusto equilibrio.

Le indicazioni delle guide gastronomiche appena uscite devono allora rappresentare uno stimolo per tutti gli operatori del settore a seguire la strada maestra della Grande Cucina Italiana, che ha conquistato il suo primato per l'ottima materia prima impiegata (questa è la cartina di tornasole che indica il valore di un ristorante), per la bontà dei cibi proposti, per ambienti ben curati e gradevoli, per professionalità e cortesia del servizio e perché l'insieme di questi elementi regala l'impagabile piacere della tavola. Impagabile è il termine corretto, ma deve essere corretto anche il rapporto qualità/prezzo, dal Nord al Sud, nelle città turistiche (a cominciare da Venezia) così come nelle campagne e nelle valli alpine e appenniniche, perché anche in questo deve esserci giusto equilibrio.

- □