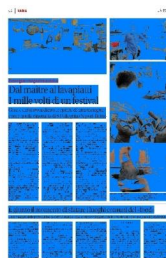


Rassegna enogastronomica

Dal maître al lavapiatti I mille volti di un festival

Cosa e chi si trova dietro le quinte di una rassegna
come quella rinomata di S.Pellegrino Sapori Ticino


 Corriere del Ticino
 6903 Lugano
 091/ 960 31 31
 www.cdt.ch

 Genere di media: Stampa
 Tipo di media: Quotidiani e settimanali
 Tiratura: 34'657
 Periodicità: 6x/settimana

 Pagina: 15
 Superficie: 125'394 mm²

 Ordine: 3008264
 Tema n°: 581.003

 Riferimento: 69505737
 Clipping Pagina: 2/4

■ Si parla sempre dei grandi chef, davanti ai loro sorrisi scattano mille flash, i giornali pubblicano le loro biografie e le foto patinate delle loro creazioni culinarie. In pochi sanno che, quando i grandi nomi della cucina sbarcano in Ticino per S. Pellegrino Sapori Ticino, lo fanno insieme a una parte della loro brigata di cucina, giovani professionisti della ristorazione, magari alla loro prima esperienza all'estero. Selezionando i suoi collaboratori più fidati, lo chef ospite regala un'opportunità unica ai giovani cuochi: l'adrenalina di dover dare il meglio, giocare il tutto per tutto con una sola cena, è uno stimolo e un incoraggiamento per i più giovani. Ma mentre i commensali cenano, il vero spettacolo è dietro le quinte, tra i fornelli, dove si parlano lingue diverse e si assemblano piccoli capolavori di alta gastronomia.

Gli stessi ragazzi si incontrano quando tutti i commensali hanno preso la strada di casa, nelle retrovie del ristorante o dell'hotel, intenti a mangiare il classico boccone della mezzanotte e a scambiarsi consigli ed esperienze con la brigata ticinese. Anche quest'ultima, dall'executive chef fino ai giovanissimi alle prime armi, lavora sodo per la serata, supportando in tutto la brigata in trasferta e mettendosi completamente a disposizione dell'evento e dei suoi commensali. Entrando in cucina quando stanno uscendo i primi piatti, si stenta a capire dove finisca la squadra dei «nostri» e inizi quella degli ospiti, tanto l'intero team lavora in sinergia.

Per dirla tutta, una volta che i piatti, bellissimi e simili in molti casi a opere d'arte, arrivano in tavola, il cerchio si chiude e va in scena l'atto conclusivo di uno spettacolo iniziato diversi mesi prima, con l'organizzazione di ciascuna serata, ma anche qualche ora prima con la preparazione delle pietanze. Dentro la cucina, infatti, gli attori coinvolti in questa golosa pièce sono diversi e con i compiti più vari.

Prima della cena di S. Pellegrino Sapori Ticino, tra sala e cucina c'è un notevole fermento lavorativo: mentre i camerieri allestiscono i tavoli, qualcuno dà l'ultimo tocco di ferro da stiro alle tovaglie, altri

stampano e piegano il menu, altri ancora posizionano nelle celle i vini bianchi e si assicurano che i rossi siano a temperatura. Mancano ancora 4 ore all'arrivo degli ospiti, ma il personale di sala ha già aumentato il ritmo: a dirigere i lavori è il maître, che assegna i compiti e detta i tempi, mentre i ragazzi danno gli ultimi tocchi a una mise en place all'altezza della cucina.

Nel frattempo arriva una ragazza con le composizioni floreali, la sala si riempie in pochi minuti di colore e profumi lievi; nell'aria risuona il sound check per il microfono che servirà a dare il benvenuto agli ospiti, ma anche il tintinnio dei bicchieri di chi sta allestendo le postazioni per l'aperitivo. Una grande squadra di professionisti che va dai lavapiatti, figure basilari che lavorano fin dal pomeriggio per far trovare le stoviglie pronte agli chef, passando attraverso i pasticceri e fino ad arrivare ai sommelier.

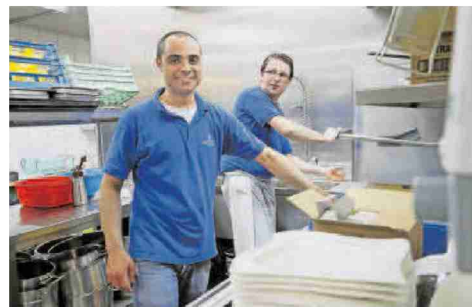
Il viavai della preparazione coinvolge naturalmente anche la cucina, dove il livello di adrenalina tocca i suoi massimi: il giorno prima, infatti, gli chef sono arrivati al ristorante cercando di prendere confidenza con gli spazi, le attrezzature e i padroni di casa. Nel giorno dell'evento, fumano le pentole, nell'aria il rumore dei robot da cucina costringe le voci ad alzarsi, si parla in inglese, ma poi si mescola tutto con l'italiano, col francese (la lingua «ufficiale» della cucina) e chi più ne ha più ne metta.

Lo staff all'opera per la buona riuscita delle serate ticinesi della kermesse è formato da un gruppo eterogeneo di persone, ogni volta diverse, che possiamo stimare arrivi a circa 30 professionisti a serata. Durante l'intera edizione, invece, si contano in tutto qualcosa come 600 persone impegnate o coinvolte.

Tra i professionisti coinvolti in questa grande squadra ci sono i dipendenti di tante aziende ticinesi che, in sordina, contribuiscono alla buona riuscita della kermesse.

Gli stampatori, ad esempio, che mettono in moto la rotativa di stampa per le 20.000 copie del magazine legato alla manifestazione, ma anche gli operatori video che seguono passo dopo passo il

team di Sapori Ticino. E poi, figure professionali che nessuno immaginerebbe legate a una manifestazione di questo tipo, come i ricamatori che, ago e filo alla mano, scrivono il nome delle star della cucina sulle loro giacche.





Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 34'657
Periodicità: 6x/settimana

Pagina: 15
Superficie: 125'394 mm²

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69505737
Clipping Pagina: 3/4



TUTTI AL LORO POSTO In alto a sinistra: in cucina per ogni singolo piatto c'è la stessa cura. Qui sopra (a scendere): i lavapiatti alla fine del servizio, il personale di sala studia il piano dei tavoli, i sommelier aprono una balthazar (bottiglia da 12 litri), i camerieri sfrecciano tra cucina e sala.



È giunto il momento di sfatare i luoghi comuni del «food»

Dalle quantità delle porzioni fino ai costi di pranzi e cene, spesso e volentieri considerati elevati, ecco un elenco dei cliché più diffusi

■ Complice l'esplosione di visibilità che i media negli ultimi anni hanno dedicato al mondo del buon cibo, molti di noi si sono trasformati in esperti e palati «finisimi», destreggiandosi meglio a fotografare e postare il cibo sui social network piuttosto che a percepirne davvero valori e sapori.

Come tutte le mode che si rispettino, non ci sono solo contro, ma anche pro: ad esempio, il fatto di aver risvegliato una certa attenzione sull'argomento, andando ad analizzare più a fondo da dove proviene e come è fatto il cibo che mangiamo quotidianamente. Questa nuova consapevolezza è un grande stimolo per le aziende alimentari a rispettare con più serietà la natura e i suoi cicli. Insomma, non tutto il male viene per nuocere. È tempo di sfatare qualche mito sul mondo del «food».

1 - «Nei grandi ristoranti si mangia poco e si esce con la fame!»

Mai luogo comune è stato meno vero. Durante le cene nei ristoranti stellati o gourmet, le portate del menu degustazione sono 5, a volte 6, altre addirittura di più. Le porzioni sono dosate, è vero, anche perché altrimenti si farebbe davvero tanta fatica ad arrivare al dessert. Anche il pane, i grissini e le delizie del forno che, portata dopo portata, vi verranno proposti, vi faranno venire voglia di assaggiarli: attenti, quelli contribuiranno non poco al fatto di alzarsi da tavola molto più che sazi.

2 - «Oggi gli chef sono tutti dei montati»

Nei 12 anni di S. Pellegrino Sapori Ticino di chef ne sono passati tanti e altrettanti li abbiamo conosciuti ad eventi, cene e appuntamenti vari. C'è stato chi, dovendo rientrare per preparare un banchetto di nozze per il giorno successivo nel suo ristorante, finita la cena a Lugano ha caricato armi e bagagli sul furgone e ha guidato per tutta la notte.

Chi ha messo da parte per un attimo l'alta cucina e ha preparato gli spaghetti aglio, olio e peperoncino alle 2 del mattino, dopo una cena del festival. Chi ancora è in contatto con la brigata ticinese che anni fa lo ospitò per la manifestazione, chi in effetti non è molto simpatico, ma non dipende dal fatto che sia un

cuoco o uno chef. «L'effetto Cracco» è già antico!»

3 - «Cenare in un ristorante gourmet costa troppo».

Avete mai provato a fare la spesa scegliendo solo prodotti del territorio? Oppure, immaginate di dover scegliere il miglior prosciutto crudo sulla piazza e riuscire a trovare un Patanegra che costa un occhio della testa. È quello che fanno quotidianamente i ristoranti gourmet, che offrono le vere eccellenze di un territorio e anche quelle internazionali. Aggiungeteci poi un servizio curato, magari con un maître in sala pronto ad aiutarvi nella scelta e un sommelier a disposizione per creare abbinamenti ad hoc tra il vino e i piatti. I costi sono presto fatti. Senza dimenticare che l'esperienza di una cena stellata non è all'ordine del giorno, ma piuttosto un piccolo regalo che vi concedete per un'occasione particolare.

4 - «Cinquanta franchi non ti bastano nemmeno per un piatto».

Un consiglio? Per mangiare in un grande ristorante e spendere poco, c'è un trucco: andarci a pranzo e non a cena. I business lunch sono più semplici, ma altrettanto curati e costano decisamente molto meno. Un esempio in Ticino? Il pranzo con tre portate (antipasto, piatto principale, dessert o formaggio) alla Locanda Orico, una stella Michelin e uno dei più grandi chef di casa nostra, Lorenzo Albrici, costa soltanto 48 franchi. Possiamo affermare che è tanto?