

«La mia cucina da friulano doc con la tenacia di Zoff e Bearzot»

Di San Daniele, cresciuto alla Taverna, oggi a Milano ingolosisce anche il sindaco Sala
“Non è il solito brodo” il suo ricettario. «Tra buono e cattivo una linea impercettibile»

di MAURIZIO CESCONE

Nel suo Dna dice di avere la «determinazione dei friulani, che aiuta a fare la differenza. Basti pensare ai grandi calciatori e allenatori che il Friuli ha dato allo sport e all'Italia, come Zoff, Bearzot e Capello». Andrea Berton, 47 anni, è un fuoriclasse tra i fornelli, uno chef affermato e di tendenza nella Milano tornata di gran moda, dopo i fasti dell'Expo. Il suo ristorante, nella zona di City Life, stellato Michelin, è frequentato da molti Vip, gente del mondo dello spettacolo, del calcio, dell'imprenditoria. Le radici di Berton sono friulanissime. Nato a San Vito al Tagliamento, ha vissuto fino a 19 anni tra San Daniele e Tarvisio. La sua prima stella in cucina, oltre alle lodi di tutti i critici, se l'è guadagnata alla fine degli anni Novanta alla Taverna di Colloredo, locale del quale ha conservato un ottimo ricordo «è stata la mia unica esperienza lavorativa friulana - racconta - avevamo tutti entusiasmo e voglia di fare bene. In quegli anni c'era tanta energia». Adesso lo chef, che è stato tra gli allievi più talentuosi di Gualtiero Marchesi e che nella trasmissione tv "Report" ha parlato pure della diatriba sull'uso, per le ricette gourmet, del grana padano o del parmigiano reggiano, si è buttato in una nuova iniziati-

va. Un libro di ricette, presentato nei giorni scorsi in centro a Milano, ospite anche il sindaco della metropoli lombarda Beppe Sala. «Non è il solito brodo», il titolo del volume, edito da Electa Mondadori e in libreria dal 14 marzo. «L'ho scritto perchè un cuoco non può fare altro che un libro di ricette», spiega lui. «Ma è un po' diverso dai soliti - aggiunge compiaciuto -. C'è una doppia versione di lettura. Da una parte si trovano le ricette che io realizzo nel mio ristorante grazie al lavoro della brigata di cucina. Con gli stessi ingredienti, però, c'è l'illustrazione delle ricette che si possono fare anche a casa». «Non ho voluto fare il "solito libro" - stavo per scrivere il "solito brodo" - per gli addetti ai lavori o gli appassionati: il mondo della cucina è in costante evoluzione, ci sono nuovi cibi e le tecniche si rinnovano - continua Berton -. Non bisogna mai stare fermi. Così ho deciso che da un lato era giusto esprimere quello che sono attraverso le ricette della mia storia e, dall'altro, mostrare la loro replicabilità, in forma quasi originale. Ogni ricetta preparata al ristorante, nasce da un pensiero e da uno studio: è per questo che, al posto della stesura tradizionale, ho voluto "raccontarla". E ogni ricetta troverà riscontro in un'altra - più semplice ma altrettanto gustosa - nella par-

te "opposta" del libro. Per me il metodo migliore per capire che non esistono l'alta e la bassa cucina, ma solo quella buona e quella cattiva. E che la differenza è più sottile di quanto si pensi».

Berton, adottato da Milano fin dal 1989, città in cui dice di trovarsi perfettamente a suo agio e dove abita con moglie e figli, non ha certo dimenticato le origini. «La mia filosofia di cucina è immediata, diretta - racconta -, un po' come sono i friulani. E metto in evidenza i sapori. Il Friuli oltrechè terra di fantastici uomini di sport è anche culla di imprenditori illuminati. Penso per esempio alla famiglia Nonino. Giannola è stata un genio, quando nessuno lo riteneva possibile, ha inventato il modo moderno di fare la grappa. Personaggi come lei dovrebbero essere ringraziati sempre, sono una carta preziosa e vincente per lo sviluppo del Friuli». Parlando con uno chef che si è imposto a Milano non ci si può sottrarre da cosa pensa dei suoi colleghi che operano e vivono tra Udine e Pordenone, tra la montagna e il mare. E anche in questo caso Berton ha le idee piuttosto chiare. «Emanuele Scarello degli Amici di Udine - spiega - è un grande chef e un grande ristoratore. Ci conosciamo personalmente da tantissimo tempo, lo stimo molto perchè è una persona seria. Il

suo difetto? Beh, diciamo che non sa proprio sciare. Al di là delle battute, in cucina è un numero uno. Mi piace Antonia Klugmann, che ha un ambiente molto accogliente sul Collio. E' un interprete giovane ma sta già facendo splendide cose perchè valorizza le qualità del prodotto e dell'ambiente. Rispetta il territorio e le materie prime, so che ha un suo orto, è una cosa davvero interessante. Un altro cuoco che stimo molto è Alessio Devide di Altran a Ruda. Lui è un vero solista, ha gusto e palato raffinato, la sua cucina è diretta. Infine un posto certamente interessante è anche le "Oche selvatiche" a Grado, con il ristorante "Tarabusino"».

Se Berton invita i gourmet ad assaggiare, nel suo ristorante a City Life, il menù tutto brodo «perchè fa parte della mia filosofia, è quello che mi identifica maggiormente», per gli amanti della cucina friulana suggerisce una ricetta (la proponiamo ai nostri lettori in questa pagina, ndr), l'insalata di canestrelli con polvere di liquirizia. «E' un mollusco piuttosto diffuso nell'Alto Adriatico - osserva lo chef -, so che nella zona della laguna e a Lignano viene presentato spesso nei ristoranti e nelle trattorie e la gente ama farlo anche a casa. Ecco potrebbe essere il piatto giusto, visto che andiamo verso la bella stagione».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

chef BERTON



Lo chef friulano Andrea Berton cura l'uscita di un piatto nella cucina del suo ristorante milanese (Foto Marco Scarpa)

LA RICETTA PER I FRIULANI

Insalata di canestrelli con polvere di liquirizia

Ingredienti

Per l'insalata: 2 cespi di insalata riccia / sale / pepe / olio extravergine di oliva / aceto balsamico di Modena

Per i canestrelli: 40 canestrelli

/ olio extravergine di oliva / sale / pepe

Ingredienti extra: 3 g di polvere di liquirizia

Procedimento

Per l'insalata, lavate bene i cespi e recuperate solo la parte interna più bianca.

Condite in una terrina con sale, pepe, olio e aceto.

Per i canestrelli, puliteli e lavateli bene per eliminare la sabbia, asciugateli

con carta da cucina e scottateli in una padella con un filo d'olio.

Regolate di sale e pepe.

Per l'impiattamento, distribuite un po' di insalata condita sul fondo del piatto, ponetevi sopra i canestrelli e completate cospargendo della polvere di liquirizia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.