La nuova stagione dello chef Roberto Conti

roberto-conti-739df907

A due anni dall’insediamento come Executive del Ristorante alla Scala, lo chef pavese tratteggia non solo le linee guida del suo approccio gourmet targato 2017, ma anche il proprio stile nella gestione della brigata e nella collaborazione con la sala.

Aprile 2015: la Maison Trussardi ufficializza la scelta di Roberto Conti alla guida de Il Ristorante Trussardi alla Scala. Il Levriero punta sul talento del giovane chef pavese, già in forza allo spazio gourmet da 6 anni come sous chef di Andrea Berton e di Luigi Taglienti, con l’obiettivo di “mettere al centro la cucina, fatta di materie prime di eccellenza e di piatti che combinano heritage e raffinata lavorazione” (Tomaso Trussardi). Un intento che Conti condivide e persegue con precise scelte gourmet centrate sul recupero dei piatti della tradizione italiana reinterpretati in modo innovativo grazie anche ad ingredienti d’eccellenza e all’utilizzo di tecniche contemporanee.

Aprile 2017: Roberto Conti apre la sua “terza stagione” a Il Ristorante Trussardi alla Scala dando spazio ad una “seconda stagione” della sua espressività gastronomica. L’incontro con figure di primo piano della cucina italiana (Maurizio Bosotti, Pietro Leemann, Carlo Cracco oltre ai già citati Andrea Berton e Luigi Taglienti), unitamente all’esperienza coltivata nel biennio 2015/2017 han fatto scuola, portando a maturare nuove consapevolezze non solo nella sua cucina, ma anche nella gestione della brigata e nei rapporti con lo staff di sala.



Conti e la brigata: oltre le gerarchie

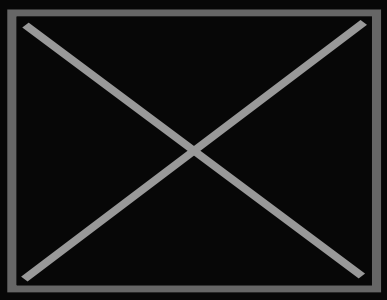
Valorizzazione dei talenti individuali, coinvolgimento e condivisione nel segno del rispetto - del lavoro e delle persone – dell’impegno e del rigore lasciando spazio al confronto: questi i principi su cui chef Conti ha costruito la brigata de Il Ristorante Trussardi alla Scala. L’autoritarismo cede il passo

all’autorevolezza nella consapevolezza che “il rispetto si guadagna sul campo”, dimostrando “coerenza tra pensiero ed azione ed equilibrio nei rapporti personali”, offrendo disponibilità all’ascolto ma pretendendo serietà e metodo. “Ogni squadra ha bisogno di un leader che tracci il percorso da seguire per raggiungere la meta, ma anche un leader ha bisogno di una squadra per andare oltre i propri limiti: la mia sfida è trovare ogni giorno il canale più corretto per dare valore al ruolo di ciascuno”.



Conti e la sala: un unico linguaggio per un solo obiettivo

Una sola visione, una unica filosofia, un approccio condiviso: a tracciare il continuum che lega cucina e sala deve essere un linguaggio comune che va oltre la semplice collaborazione. Professionalità e complicità tra i due staff permettono di offrire all’ospite un’esperienza “totale” in cui Maître e Chef diventano capofila di un “4 mani” che coniuga accoglienza, servizio, capacità di coinvolgere l’ospite raccontando il piatto e la proposta gourmet. *“La visione della cucina e quella della sala* – spiega Conti - *devono dialogare in modo armonico per lasciare un’impronta qualitativamente ineccepibile nell’ospite che si sentirà così motivato a replicare la propria esperienza”*. Esperienza che è il frutto di un bilanciato mix di seduzione del palato, accoglienza attenta e servizio impeccabile affidato ad uno staff di sala correttamente formato. Alla sua guida è Carlo Tinelli. Milanese, classe 1987, il nuovo maître de Il Ristorante Trussardi alla Scala, dalla riconosciuta esperienza internazionale, dalle solide competenze nella gestione e training del personale e chief sommelier fa di “accoglienza garbata e discreta, attenzione per ogni dettaglio e capacità di raccontare in modo fedele, coerente ed affascinante piatto e filosofia di cucina” la sua cifra. *“Le competenze maturate da Carlo nel corso degli ultimi 10 anni, soprattutto all’estero e per realtà di primo piano della ristorazione oltre che della compagine beverage* – conferma Luca Cinacchi, F&B Manager Trussardi – *ne fanno un valido acquisto per la nostra squadra. Il suo contributo sarà sicuramente importante per raggiungere tutti gli obiettivi che ci siano prefissi sin dal breve periodo”*.



Conti e la cucina: tempo di “leggerezza”

“Alleggerire” è la linea guida: si riduce il numero di ingredienti presenti nella ricetta; cotture e tecniche di lavorazione (tra le altre: liofilizzazione e reidratazione) preservano il gusto ma tagliano l’apporto calorico dando vita a piatti “pieni al palato” e, contemporaneamente, nutrizionalmente bilanciati; essenze fortemente evocative di aromi e profumi siglano piacevoli contaminazioni gusto/olfatto; l’impiattamento punta all’eleganza espressiva. Una cifra stilistica evidente nella Carta primavera/estate 2017 che, accanto a due menù degustazione (“Non solo innovazione…ma anche tradizione” e “L’impronta di Roberto Conti”), propone una selezione di proposte “pure” sin nel nome come suggeriscono “Risotto al pomodoro, bufala e insalata di origano” o “Spaghetti all’aglio nero, olio e peperoncino”. “Eliminare sovrastrutture, puntare all’essenza e alla purezza dei sapori sostenuti dalla forza della qualità di prodotti di per sé già singolari: la nostra stagione – conclude Conti - nasce da queste premesse tenendo sempre in estrema considerazione quelle che saranno le impressioni e le valutazioni dei nostri ospiti.”