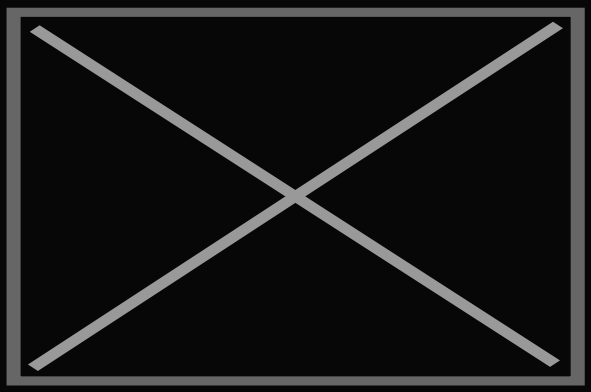
Chef: Ritu Dalmia, l’etnico contemporaneo conquista Milano

cattura-ritu-dalmia-e1eaee26

Decisa, spiritosa, creativa e piena di idee ma con quella volontà di ferro che permette di realizzarle, tipica dell’imprenditore di successo. Ritu Dalmia è la vulcanica chef indiana che ha aperto in centro a Milano (in una piazzetta un po’ defilata in zona Brera) Cittamani. Un ristorante indiano insolito, quanto meno per l’Italia. Un posto raffinato e accogliente allo stesso tempo, con una cucina lontana dall’idea che abbiamo noi dell’India, complice la gran parte dei ristoranti indiani, tante spezie e prezzi bassi, presenti nelle nostre città. L’abbiamo incontrata una sera d’inverno in cui era in Italia per definire insieme alla resident chef Shivanjali Shankar il nuovo menu invernale. L’immagine della donna di successo sempre pronta a salire su un aereo e affrontare nuove sfide si stempera con quella di una persona cordiale e spiritosa, istintiva e razionale al tempo stesso. Sicura di sé senza spocchia e rigidità.



Come sei venuta in contatto con la cucina italiana?

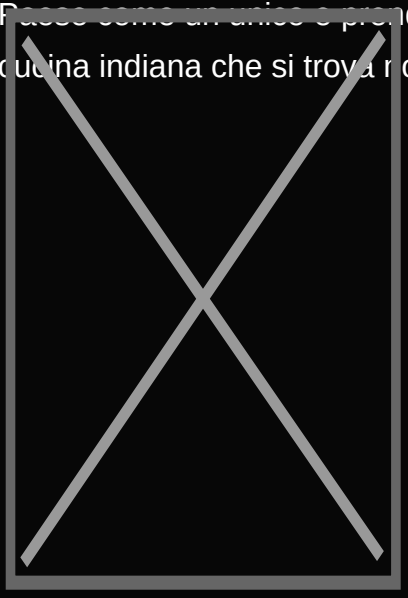
La mia famiglia è vegetariana e nei nostri frequenti viaggi in Europa l’unico cibo vegetariano che trovavamo era l’italiano. Così ho iniziato molto presto a conoscere la cucina italiana, e quando ho deciso di aprire un mio primo ristorante è stata una scelta naturale. Anche perché in India è la cucina straniera più apprezzata.

Perché secondo te la cucina italiana è così popolare ovunque?

Dio è stato molto buono con l'Italia, vi ha dato il gusto per il design, la cultura, l'architettura, le macchine e ciò che più conta: il cibo. Il clima assicura materie prime ottime, inoltre la cucina italiana è molto onesta, non come la francese che è troppo tecnica, è *dalla padella al piatto* [detto in italiano, lingua che Ritu parla molto bene, *ndr*] ed è questo che la rende così speciale ovunque. Ed è anche *la mia cucina preferita*.

Dove hai imparato a cucinare italiano?

Mangiando a casa di amici italiani. Ogni giorno imparo qualcosa, è un processo continuo che va avanti da 25 anni. I miei non sono ristoranti che seguono una determinata cucina regionale, prendo i piatti che sono più adatti al palato degli indiani. Non cambio le ricette indianizzandole, ma scelgo quelle più adatte. Ed è una filosofia che sto seguendo anche da Cittamani. Ho considerato il mio Paese come un unico e prendo qualcosa dalla tradizione di varie parti dell'India. Se uno si aspetta la cucina indiana che si trova normalmente a Milano, non dovrebbe sprecare soldi a venire qui.



Una cucina indiana particolare dunque.

Non metterei mai niente in menu che mi piace ma che è troppo forte per essere apprezzato qui. Ho scelto piatti con poco aglio, ce ne sono tanti e questo non li rende meno indiani. E poi c'è il mio tocco, mi piace giocare con il cibo, se no dov'è il divertimento? Dunque molti piatti sono tradizionali, in altri ho giocato con gli ingredienti italiani. Penso non sia giusto dare delle etichette. Non mi piace pormi dei limiti. E così finora mi sono divertita molto.

Da dove vengono le materie prime?

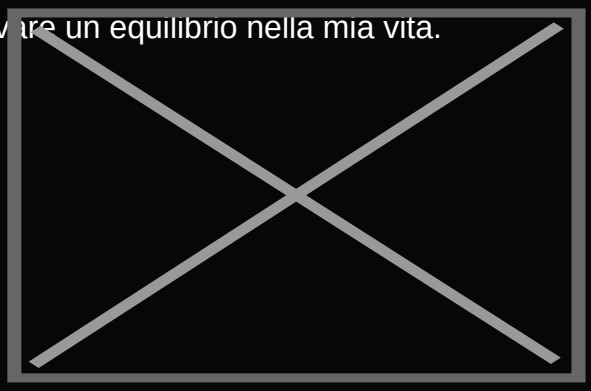
Le spezie dall’India, il resto è di provenienza locale. Il masala ad esempio è un mix di spezie, ce ne sono 400 combinazioni diverse e ne creiamo uno diverso per ogni piatto.

Cosa pensi dei ristoranti indiani in Italia?

Sono tutti simili e in genere hanno una cattiva reputazione. Il mio indiano è tradizionale ma ha degli elementi di sperimentazione. C’è un cambio di passo nei ristoranti etnici: la percezione verso i cinesi ad esempio, che erano noti per il servizio sgarbato, i camerieri che non parlavano italiano, le tovaglie di carta e l’arredamento squallido, è cambiata a Milano grazie a locali come Gong o Ba. Il che mi ha dato il coraggio di aprire Cittamani, perché se è stato possibile con il cinese si può fare anche con l’indiano, è già successo in altre città nel mondo.

Come è lavorare in Italia?

Lavoro in Italia da anni negli eventi, per me è stato facile, ma è molto diverso dall’India. A Delhi il mio sforzo maggiore è assicurarmi che nei miei ristoranti arrivino materie prime di qualità in tempo. Un altro problema è la burocrazia, che qui è un po’ meno invadente. Infine gli indiani non hanno pazienza, dobbiamo lavorare con grande velocità, mentre qui a cena la gente vuole rilassarsi e divertirsi. Io vado avanti e indietro per trovare un equilibrio nella mia vita.



Come fai a fare tutto?

Ci sono 24 ore in un giorno e sette giorni in una settimana. Per ora ce la faccio, ho circa quattro giorni liberi al mese quindi dovrò trovare qualcos’altro per occuparli!

Come è organizzato il menu?

Cambia ogni tre mesi, è stagionale. Prima di pensare a un menu degustazione volevamo avere un feedback dai clienti subito dopo l’apertura. Ora ne partiranno due, uno tradizionale e uno contemporaneo.

Progetti futuri?

Sogno di aprire un ristorante al giorno e allo stesso tempo di partire per una vacanza in giro per il mondo, ma in realtà non programmo mai niente. Anche l'dea di Milano è sorta all'improvviso, sono venuta per Expo, sono stata in ristoranti meravigliosi e scherzando ho detto: se aprirò in Europa sarà a Milano. La rinascita della città era appena iniziata ma sono una persona molto intuitiva. Sto aspettando che salti fuori qualcosa ma prima voglio che questo mio bambino [Cittamani, *ndr*] cresca e inizi a camminare con i suoi piedi. Se ci sarà un altro Cittamani sarà in Europa, ma non a Londra né a New York. Amo essere al centro dell'attenzione e lì ci sono troppi ristoranti...

L'IMPERO DI RITU CON L'ITALIA NEL CUORE

Sette locali in India, il Cittamani in partnership con la società Leuu Collection dell'imprenditore indiano Analjit Singh (con cui aprirà a breve altri due ristoranti, in un resort in Sudafrica e in un boutique hotel a Windermere nel Lake District, Uk). Ma anche trasmissioni tv e libri di cucina: nel suo Paese Ritu Dalmia è una celebrity chef. Nata in una famiglia di commercianti di marmo (da qui il primo contatto con l'Italia) nel 1993 parte con il primo ristorante e oggi a New Delhi ne gestisce sette, tra ristoranti italiani (con il brand Diva), caffè e cocktail bar.

Guarda l'intervista a Ritu Dalmia di Nicole Cavazzuti.

Food pairing con le spezie indiane: i cocktail di Mattia Bescapé