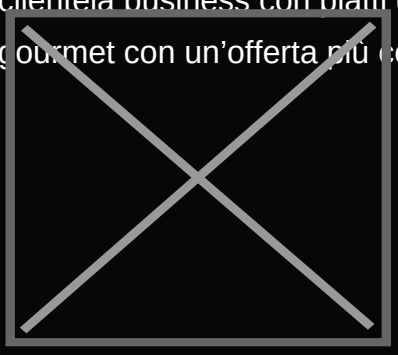
Il ristorante di cucina d’autore? I clienti lo vogliono così

cucina-autore-01-144d2296

Quali sono i trend della ristorazione gourmet? E che cosa cercano i clienti italiani in un ristorante di cucina d’autore? A fornire qualche risposta sul tema, utile per orientarsi in un mercato sempre più competitivo, è lo chef **Fabrizio Ferrari** (stella Michelin al Roof Garden di Bergamo), oggi **responsabile della cucina di Unico Milano Restaurant**, il più alto ristorante d’Italia, al ventesimo piano della WJC Tower in zona Portello. La sua proposta food è diversificata: a pranzo punta alla clientela business con piatti di qualità ma leggeri, mentre a cena si rivolge a tutti gli appassionati gourmet con un’offerta più complessa e variegata, articolata in diversi menù



degustazione, come il *Col coeur in man* un tributo alla cucina milanese

con mondeghili e insalata di valeriana, risotto alla milanese, la cotoletta a modo mio e diversi piatti alla carta. Qualche esempio? Gli gnocchi di friarielli e patate, fondo d’acciuga, pecorino e peperoncino; l’ossobuco fish & chips in gremolada (ovvero una patata con ripieno di capasanta) o il lombetto di agnello alla liquirizia, patata fondente e sugo ristretto all’anice. “Propongo una rielaborazione della cucina povera lombarda in chiave contemporanea. Ovvero contaminata da ingredienti e sapori lontani e fondata su padronanza delle tecniche cottura – sottovuoto in primis – e rispetto delle materie prime”, spiega lo chef. La cui cifra stilistica è frutto di studi approfonditi sulla storia della cucina povera, in particolare pavese e lombarda, e delle influenze di viaggi ed esperienze di lavoro all’estero.

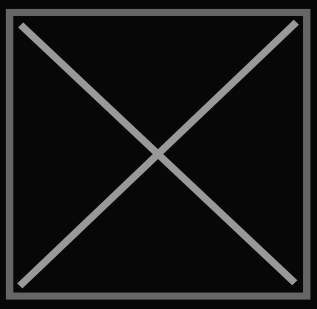
Quanto è importante per uno chef conoscere la storia della cucina?
È imprescindibile per sperimentare in modo virtuoso. La storia della cucina è infatti legata alle

scoperte dell’uomo, alla situazione storico-geo-politica dell’epoca, ai progressi nel campo della scienza e tecnologia… Conoscere tutti questi elementi permette di comprendere i motivi alla base della nascita e della trasformazione di una ricetta e quindi di rielaborarla nel segno della creatività ma nel rispetto della tradizione.



Storia della cucina a parte, quali sono le tue principali fonti di ispirazione?

I viaggi e il confronto con i colleghi. Non mi stancherò mai di ripeterlo: la cucina è un laboratorio. Di conseguenza per emergere giocano un ruolo essenziale lo scambio e l’interazione. In questa logica partecipo con piacere alle cene a quattro mani con altri chef, e, appena posso, vado in giro per ristoranti alla ricerca di spunti e di riflessioni.



E dove consigli di fare esperienza all’estero?

Premesso che l’Italia vanta una delle più antiche, variegate e interessanti culture culinarie, credo che oggi tutta l’Europa nel suo complesso offra molto. Penso in particolare a Paesi come Danimarca e Norvegia, balzati agli onori delle cronache solo da qualche anno, e a Spagna e Francia.

La mission del cuoco è …

Trasmettere il proprio bagaglio gastronomicoculturale in linea con le aspettative della clientela di riferimento che saranno diverse, evidentemente, a seconda del livello del ristorante.

E che cosa cercano i clienti in un ristorante di cucina d’autore?

Piatti capaci di emozionare e di regalare un’esperienza estetica e sensoriale ricca di gusti e colori, ma in grado anche di saziare l’appetito.

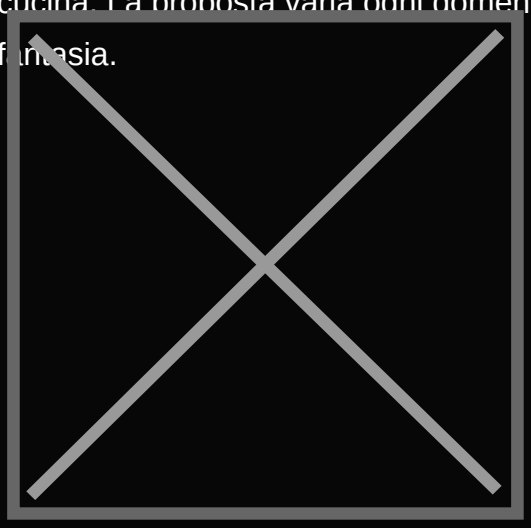
Suggerimenti per ampliare il business dei ristoranti d’autore?



Oltre alle ormai classiche serate a quattro mani, che non sono certo una novità ma restano un’opportunità di crescita professionale per gli chef e un elemento di attrazione per la clientela, consiglio di pianificare un calendario di eventi continuativi di più ampio respiro distribuiti su più serate e legati da un tema conduttore, come per esempio delle settimane gastronomiche o il brunch domenicale.

A proposito, che cosa caratterizza il brunch di Unico?

L’idea è quella di recuperare l’atmosfera del “Pranzo della Domenica”. Si comincia quindi con un ricco buffet di antipasti adagiati sul monolite, si prosegue con un primo e con un secondo serviti al tavolo (entrambi a scelta tra due alternative) e si conclude con un goloso buffet di dolci disposto sul tavolo in cucina. La proposta varia ogni domenica a seconda della stagionalità delle materie prime e della mia fantasia.



CHI È FABRIZIO FERRARI

Pavese, classe 1965, ha alle spalle collaborazioni con gli chef Angelo Paracucchi (guru della cucina creativa italiana) e George Pralus (tra i pionieri della tecnica del sottovuoto). Nel 2007 approda al timone della cucina del Roof Garden di Bergamo, il ristorante dell’Hotel San Marco, dove nel 2010 ottiene la prima stella Michelin che mantiene fino al 2013, quando lascia Bergamo per trasferirsi prima in Francia e poi a Milano. Da aprile 2016 è responsabile della cucina di Unico Milano Restaurant.

Foto: Phototecnica Srl, Paolo Chiodini