A lezione di apertura, cucina e diversità con la chef Ana Roš

ana-ros-02-0316108f

Dalla campagna slovena alla ribalta internazionale, passando per un premio e un documentario di Netflix di successo: è la storia di Ana Roš, migliore chef donna nel 2017 secondo “The World’s 50 Best Restaurants” e protagonista di una puntata di Chef’s Table. Il suo ristorante si chiama Hiša Franko e sta a Kobarid (la Caporetto della disfatta, oggi al confine con l’Italia), ma noi la incontriamo a Milano nello spazio appena aperto da Identità Golose dove è stata tra i primi chef ospiti della nuova formula. Con sé ha portato i prodotti della sua valle d’Isonzo: trota e capriolo ma anche abete rosso, erbe e funghi.

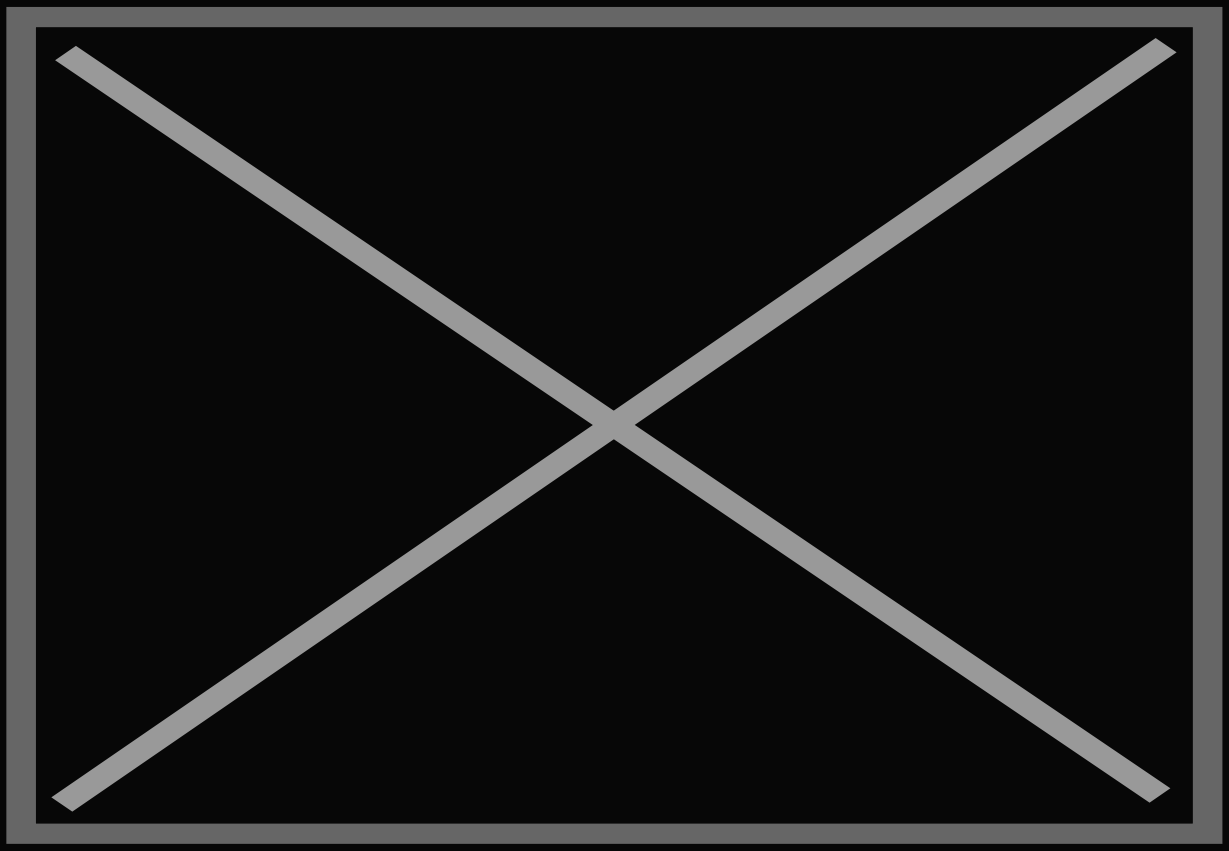
Qual è la tua idea di cucina?
Credo che l’espressione della cucina nasca dall’unione del territorio, della stagione e della personalità di un individuo, che tramite il suo cuore, le mani e la testa esprime quello che vede intorno a sé. Oggi ad esempio c’erano tanti funghi che stanno esplodendo e sono la più grande espressione della natura in questo momento. Domani ci sarà la castagna, adesso ci sono le mele, le noci. Se vuoi lavorare in questo modo devi essere molto sveglio.

Come ti sei avvicinata alla cucina?



Sono autodidatta. Nata in una famiglia molto ambiziosa, papà medico e mamma giornalista, dopo il liceo linguistico ho frequentato scienze internazionali diplomatiche all’Università di Trieste, mi sono laureata in italiano, parlo sei lingue: sloveno inglese francese italiano spagnolo tedesco, ho anche basi di portoghese e parlo croato. Noi sloveni siamo molto aperti alle lingue, siamo una nazione piccola, per noi parlare le lingue è essenziale per comunicare con il mondo. Anche nel nostro lavoro le lingue sono importanti.

Come si diventa, dalla “periferia dell’impero”, famosi in tutto il mondo?
Ah non lo so. Non ci ho mai giocato su questo. Qualche volta mi dà anche fastidio perché amo la mia intimità, il rapporto con i miei figli [un maschio e una femmina di 14 e 15 anni, ndr]. Loro fanno atletica leggera e quando li porto alle gare mi dicono: “se c’è qualcuno che vuole fare una foto devi dire di no”, ed è giusto così. È difficile perché noi chef siamo a volte trattati da rockstar ma non lo siamo: adoperiamo le mani, lavoriamo duro per tante ore, non è sempre facile e non credo che questo fatto sia salutare. Anche perché il nostro è un lavoro che non si improvvisa dall’oggi al domani. Ma intanto ci dà la possibilità di parlare di quello che stiamo facendo e allargare la filosofia della buona cucina.



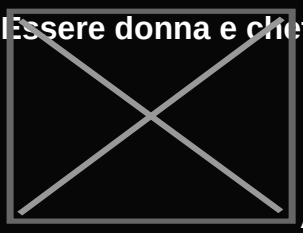
Tu come hai cominciato?
All’università ho incontrato mio marito, è stata una classica storia d’amore: i suoi genitori avevano una trattoria semplice nella campagna slovena e io ho rinunciato alla mia carriera per seguirlo.

E il successo com’è arrivato?
Lavorando duro. Non c’è altra risposta. Ero sempre in cucina, non ho mai detto di no, io credo che ogni lavoro duro viene ripagato. È stata una storia naturale di passione e di intelligenza.

Poi c’è stato il documentario di Netflix.
Quello è venuto dopo, ho chiesto come fossero arrivati a me e mi hanno risposto: “facendo il nostro

lavoro”. Cercavano chef interessanti.

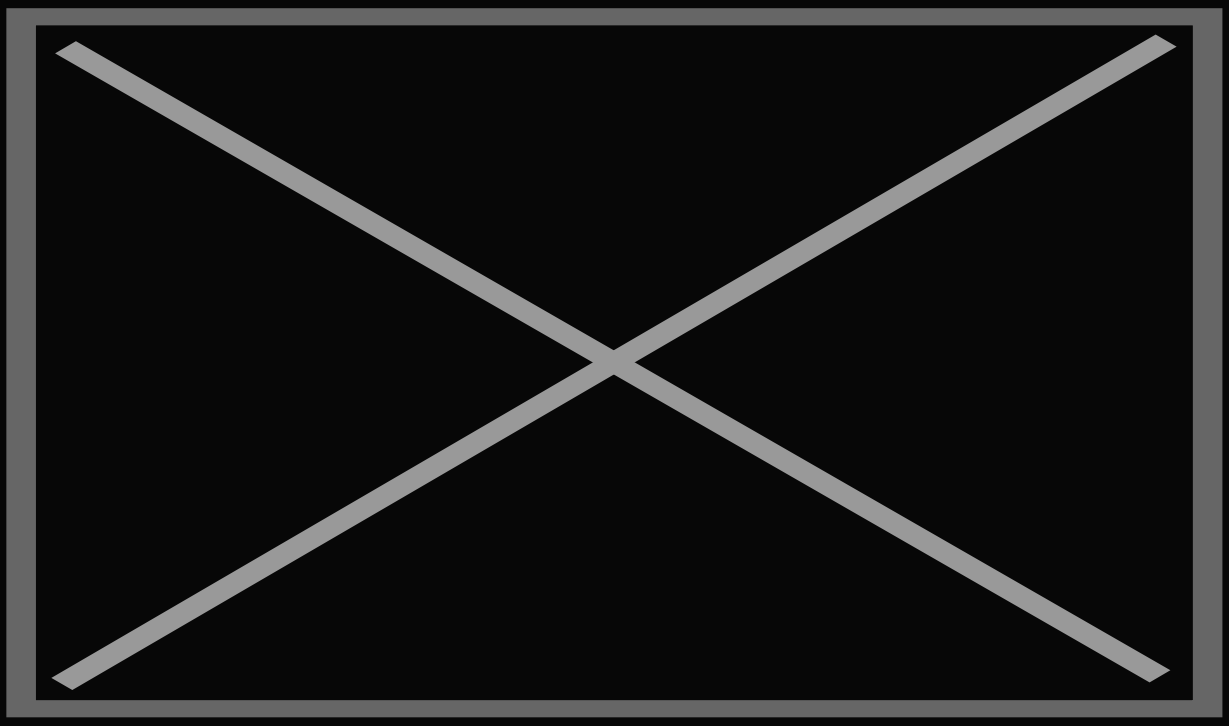
Essere donna e chef cosa significa?



Alla fine devi avere la capacità di gestire le cose; a volte non riesci a raggiungere tutti gli angoli che può raggiungere un uomo, e a volte un uomo non può raggiungere tutti gli angoli che raggiunge una donna. Non è facile, non parlo di forza fisica ma di dovere interpretare ruoli diversi: per l’uomo anche se ha figli la carriera viene prima, per una donna non è così anche se io sono una donna di carriera perché sono stata cresciuta come una persona ambiziosa. Ma se ad esempio mia figlia mi dice che domani ha bisogno di me io non le dico di no. La differenza è che noi donne dobbiamo fare molti compromessi.

C’è un modo femminile di gestire la cucina?
Ognuno organizza la sua brigata a modo suo. Da noi nella fase di preparazione c’è molto relax ma poi diventa dura, facciamo nove ore di servizio concentrato e bisogna essere molto presenti. Non abbiamo il pranzo ma il pre dinner service: vuol dire lavorare dalle 17 fino all’una di mattina.

Consigli per giovani aspiranti chef?
Nessuno, penso che ognuno ha dei motivi propri per cui lo fa ed è disposto a sacrificare tanto. Bisogna credere nei propri sogni, poi magari le cose succedono.



Che rapporto hai con la cucina italiana?

Ho studiato in Italia, è un posto dove mi piace stare. E però è anche un posto che ha secondo me bisogno di un po' di internazionalizzazione, siete talmente fissi nella cucina italiana quando tutto il mondo si sviluppa in una direzione un po' più rock'n'roll. All'italiano farebbe bene viaggiare perché deve rinfrescare la mente. Alla fine preferisco un cliente americano o scandinavo perché è più aperto, tu non vai in Slovenia per mangiare cose italiane, vai per mangiare cose diverse. Milano è molto all'altezza, il resto d'Italia soffre ancora di provincialismo. Una delle ragioni per cui ho detto di no a Master Chef Italia era questa: non volevo rischiare di avere il ristorante pieno del cliente italiano che viene perché vuole vedere me ma non è veramente interessato alla cucina. **Com'è questo cliente italiano?**

Qualcuno mi dice "ah era molto interessante però strano", nel momento in cui c'è un po' più di ricerca diventa strano, e io non posso ragionare come te perché vengo da una cultura diversa. A me l'Italia piace da morire, per la cultura in generale non credo ci sia Paese migliore, per l'arte, la cucina di ogni giorno, l'attenzione al prodotto. Noi non abbiamo questo, però anche l'italiano deve rispettare il fatto che noi siamo diversi. Il vostro mondo è fantastico però noi siamo diversi.

Siamo un po' chiusi.

Perché avete una cucina eccezionale, però qualche volta va spiegato che non esiste solo la cucina italiana ma ci sono altri prodotti, altre risposte. Anche se nel mio pasto ideale c'è un piatto di pasta.

Chef o piatti italiani preferiti?

Chef non ne conosco tanti, i piatti mi piacciono quelli base: vai a Napoli e mangi una pizza e una pasta al pomodoro strepitosa, e così ovunque nel Paese, ne avete davvero tanti, ovunque si vada.

