Chef e bartender alla ricerca della normalità

alla-ricerca-della-normalita-05-2bba0c2b

Voglia e desiderio di normalità. È questo il filo conduttore che lega il mondo della ristorazione e della mixology dopo il lungo periodo di pausa forzata. Tra dubbi, difficoltà, ostacoli, adeguamenti dei locali e norme da rispettare, la voglia di accendere i fuochi e di shakerare hanno vinto su tutto e, un poco alla volta, il settore sta cercando di riprendersi i suoi spazi e le sue soddisfazioni. Burocrazia a parte, è la voce dei protagonisti che sa fare la differenza, una voce che, assieme a quella di tanti altri, dà vita a un coro nel quale i toni alti dell'ottimismo si accostano con quelli più bassi di chi vede il futuro in maniera un po' complicata. Ma cosa è cambiato davvero? Diamo la parola a quattro illustri rappresentanti della categoria confrontando le loro esperienze e le loro visioni per fare un viaggio virtuale alla ricerca della tanto agognata normalità!



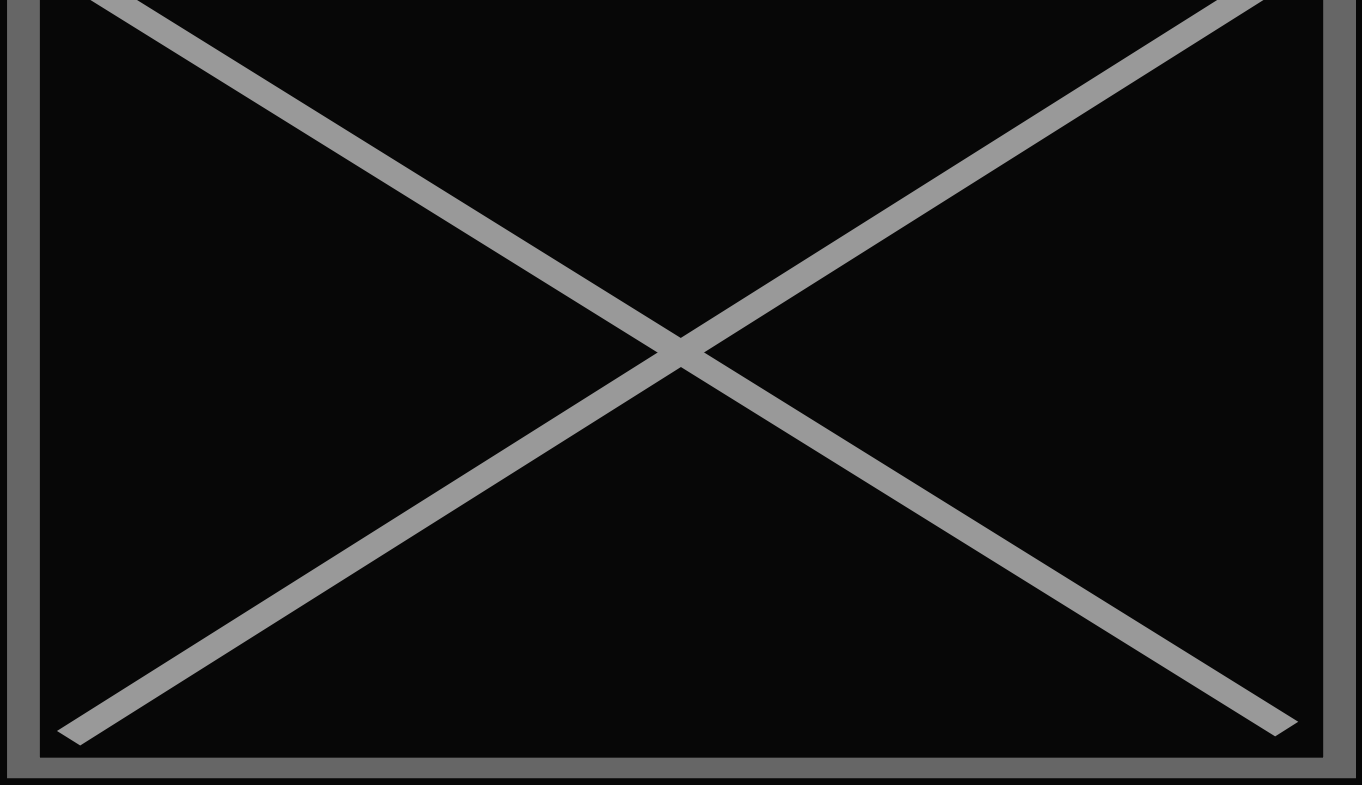
[caption id="attachment_176865" align="alignleft" width="181"] Foto: Brambilla Serrani[/caption]

LA POSITIVITÀ NEL PIATTO

È lo **chef Cristoforo Trapani de La Magnolia**, 1 stella Michelin, presente all'interno dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi, a iniziare a dare la sua testimonianza. "La situazione è ancora delicata, inutile negarlo ma ci stiamo organizzando al meglio per accogliere la clientela – racconta lo chef – Penso

che, oltre al rispetto delle normative, la cosa basilare da attuare sia quella di far tornare alla gente il desiderio di sedersi comodi e di gustarsi una buona cucina, liberando la mente da paure e preoccupazioni. Del resto, la tavola è un’esperienza di piacere”. In un ristorante come La Magnolia tutto ciò che è stato richiesto a livello di protezione è già attivo e il cliente sarà, come sempre, la priorità assoluta, non solo in termini gastronomici ma anche in termini di sicurezza. “Vogliamo garantire ai nostri ospiti il meglio, vogliamo farli sentire a casa loro, trasmettendo ottimismo e positività – continua Trapani – per onestà dobbiamo aggiungere che la crisi del turismo, soprattutto in una località come Forte dei Marmi, si farà sentire... Ma vogliamo essere ottimisti anche in questo e sperare che durante l’estate le prenotazioni e i clienti arrivino copiosi”. Idee chiare, linea diritta da seguire per non cedere nemmeno di un millimetro all’alta qualità di una ristorazione come quella de La Magnolia. In più, lo chef non si è fermato nei mesi dell’emergenza, almeno con la mente: “Ho riflettuto molto, anche sul mio modo di cucinare e su quanto la Versilia sia una terra ricca di spunti. Penso che sia giusto ripartire proprio da qui, dal territorio che mi ha accolto a braccia aperte e che amo particolarmente – sorride lo chef Trapani – Per questo motivo, volendo presentare un piatto simbolo della ripartenza, ho deciso di mettere in tavola lo Spaghettone con pomodoro giallo, burrata, gamberi rossi, cotenna di maiale soffiata e limone di Sorrento oppure, per dare un’alternativa, la Mescafrancesca (in napoletano indica un mix di cose e ingredienti) con vongole, arselle, maruzzelle e fagioli schiaccioni di Pietrasanta: ricette che trasmettono allegria e che legano la mia regione a quella che mi ha accolto!”.

[caption id="attachment_176866" align="alignnone" width="700"]



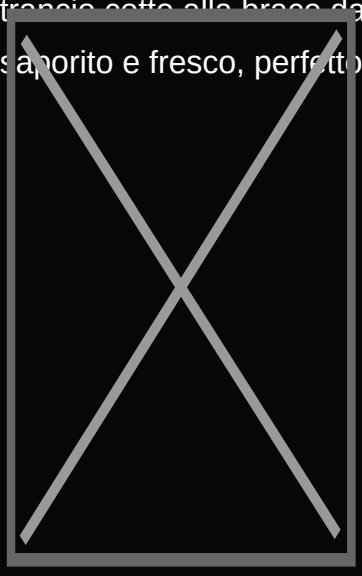
La Magnolia, ristorante dell’Hotel Byron di Forte dei Marmi[/caption]



ORGANIZZARSI AL MEGLIO

Dalla Versilia ci si sposta nel cuore di Milano, la città che rappresenta, più di ogni altra, il motore di un’economia italiana che cerca a tutti i costi il suo riscatto. E la voglia di fare nuovamente grandi cose arriva da **Vincenzo e Antonio Lebano della Terrazza Gallia**, altri due grandi interpreti della cucina italiana. “Siamo convinti che con il tempo si ritornerà alla normalità… quella alla quale eravamo abituati prima dell’arrivo del Coronavirus – dicono i due chef – Non è facile, il lavoro deve essere

guardato in modo diverso, servono attenzioni maggiori per la salute dello staff e per quella dei nostri clienti. Siamo pronti a metterci in gioco e dare il massimo, più di quanto abbiamo fatto siano a oggi." La questione della salvaguardia della salute è l'aspetto imprescindibile che tutti condividono ma, allo stesso tempo, non va trascurato il resto, tanto meno l'impatto estetico e l'accoglienza che devono essere riservate agli ospiti. "La nostra tavola è calorosa, speciale, ricca di peculiarità… Tutti elementi ai quali non vogliamo assolutamente rinunciare, proprio come il concetto di accoglienza, un elemento che è sempre stato alla base di una struttura come la Terrazza Gallia dell'omonimo Hotel". Aggiungono i fratelli Lebano. La ricerca della qualità, della materia prima d'eccellenza e il calore verso i clienti sono parametri intrinseci allo stile di lavoro di Antonio e Vincenzo, decisi a restare fedeli al loro modo di fare alta cucina e pronti a organizzare la brigata in modo intelligente: "Tutti nostri collaboratori devono stare al sicuro e lavorare senza ostacoli, ecco perché cercheremo di non avere mai troppa folla tra fuochi e padelle ma gestiremo lo staff a turni mattutini e pomeridiani. Un'altra parte sarà invece dedicata al servizio. Solo così si potrà procedere senza inghippi". Giovani ma dalle ottime doti organizzative, pronti a soddisfare una clientela fidelizzata che tornerà a sedersi ai tavoli della Terrazza Gallia ma pronti a stupire coloro che proveranno per la prima volta la loro tecnica e la loro fantasia. E restando proprio in tema di creatività, se si chiede ai fratelli Lebano qual è il piatto della ripartenza, in perfetta armonia citano la ricciola. "È una ricetta alla quale siamo molto affezionati: si tratta di un trancio cotto alla brace dal sapore affumicato con pomodoro giallo, taralli, erbe e fiori, un piatto saporito e fresco, perfetto per alzarsi da tavola con un sorriso!".



MIXOLOGY IN SMART WORKING

Dopo le testimonianze giunte dalla "cucina" non poteva mancare quella che fa dello shaker il proprio cavallo di battaglia. Ecco allora che **Andrea Di Prinzio, bartender di Bioesserì** di Milano racconta come alcune delle nuove norme vigenti per loro fossero già di prassi. "La ripartenza è stata come una nuova riapertura, un'emozione! Il locale ha il vantaggio di seguire, da sempre, rigidi protocolli per la

sicurezza del cliente e per l’igiene, di conseguenza non abbiamo fatto altro che essere ancor più scrupolosi. Poi, il team è molto unito e questo aiuta nella gestione quotidiana, anche in un momento comunque complesso come quello attuale”. Sicurezza, esperienze da vivere, voglia di brindisi e di convivialità e nuovi cocktail! “Dopo il lockdown siamo partiti con una nuova carta! Azzardato, no? Il primo cocktail che ho preparato dopo l’alzata della serranda è stato il Morgana, un connubio interessante tra dolce e aspro… Provare per credere – racconta soddisfatto Di Prinzio – Devo dire, però, che nei giorni di chiusura non mi sono fermato, anzi! Ho studiato nuove combinazioni, provato marmellate, sciroppi e infusi, ovviamente tutto biologico. Ho sperimentato anche in cucina, una cosa che tutti dovremmo fare perché ci aiuta molto nella conoscenza della materia prima e negli accostamenti. In più ho seguito dei corsi online su liquori e distillati… Insomma, ho fatto una sorta di smart working”. Il desiderio di miscelare è tanto e la curiosità è l’arma che il bartender utilizza per i cocktail; non a caso, quando anche a lui si domanda quale possa essere il cocktail dell’ottimismo verso un nuovo futuro, cita Scilla e Cariddi, un drink che prende il nome dai due mitologici mostri, citati da Omero nello stretto di Messina. “Il tema è quello, appunto, della navigazione – conclude Di Prinzio – declinato nel punch, bevuto dai marinai per combattere lo scorbuto e per affrontare i lunghi viaggi, grazie agli agrumi presenti, oltre alla loro tradizione legata al tè. È un cocktail di buon auspicio, che aiuterà anche noi ad attraversare questo momento tornando alla calma e alla normalità”.



SCILLA E CARIDDI

(dosi per 1 litro circa)
– 300 ml di gin biostilla
– 50 ml di clairin Le Rocher
– 350 ml di tè alla menta/liquirizia
– 350 ml di cordiale ananas/limone
– 1 barspoon oleo saccharum
– menta e liquirizia in infusione

Garnish: foglia di menta e chips di ananas

Si prepara tutto dentro lo shaker. Versiamo il gin, il rhum (clairin), il tè alla menta e liquirizia, il cordiale, il barspoon e ossigeniamo (senza shakerare) con il metodo throwing. Prendiamo il tumbler medio, mettiamo il ghiaccio, versiamo il tutto e lo guarniamo con la chips di ananas e un rametto di menta fresca