Non rinunciate alla ricerca. Parola dello chef Lorenzo Cogo

1398507360-lorenzo-cogo-rss-69442318

Lorenzo Cogo è coraggioso, allegro, innamorato del suo mestiere. Quando ne parla, gli si illumina il viso. Enfant prodige della cucina made in Italy, consacrato dal successo del suo ristorante El Coq di Marano Vicentino, Cogo è il più giovane chef italiano insignito di una stella Michelin. E ha le idee chiare sulle strategie per avere successo.

Partiamo dal tema fornitori: come si scelgono?

pollinePersonalmente, ritengo indispensabile sostenere il proprio territorio, cercando di cogliere le richieste del momento e del luogo: nel caso del Coq, per esempio, il 60-70% delle materie prime proviene da Marano Vicentino o dintorni. Inoltre, è utile creare una rete di produttori e allevatori impegnati a sostenere l'economia locale per aumentare la qualità e abbassare i costi, continuando a cercare sempre nuovi fornitori, attività indispensabile per stimolare creatività e ispirazione. Girate per il territorio e invitate i produttori direttamente al vostro ristorante per entrare in sintonia e per far capire davvero la vostra proposta.

I tuoi consigli per impostare la carta in termini di numero di piatti e di rotazione?

Intanto, almeno la sera è opportuno lavorare su prenotazione. Considerata la generale flessione di presenze registrata negli ultimi anni, per poter continuare a sperimentare nell'ambito di una cucina di ricerca di qualità consiglio di ridurre al minimo il numero di coperti e di eliminare a cena la possibilità di scegliere i piatti alla carta, proponendo in alternativa un paio di menu degustazione, magari a sorpresa e sempre con materie prime fresche di giornata. A pranzo, meglio puntare invece su un business lunch articolato in una mini carta. El Coq, per esempio, offre 3 antipasti, 3 primi, 3 secondi e 2 dessert a un prezzo contenuto: due piatti a scelta vengono 24 euro, dessert escluso. Per quanto riguarda la rotazione, è consigliabile cambiare le proposte ogni 7-10 giorni: data la tipologia di ristorazione è difficile che un cliente torni il giorno dopo, ma se quando lo fa trova un menu diverso è più stimolato a

reiterare l’esperienza.

Perché vale la pena proporre a cena un menu a sorpresa? tacos

Perché la flessibilità è essenziale per contenere i costi, per mantenere un team ristretto, nonché per ridurre gli sprechi. Senza contare che la cena a sorpresa consente di offrire sempre prodotti freschissimi.

Uno sguardo al mondo del dessert: consigli?

È importante creare continuità tra portate principali e dessert: per quanto mi riguarda, il passaggio ai dolci deve avvenire in modo delicato, senza contrasti. Noi, per esempio, puntiamo sul mondo vegetale come filo conduttore dell’intera esperienza di degustazione nonché su dessert poco dolci.

Il successo di un ristorante dipende anche dal personale. Suggerimenti?

Ribadisco: oggi il personale deve essere ridotto al minimo. In cucina, oltre al secondo chef, mi avvalgo di due- tre stagisti con contratti di sei mesi. Con i ragazzi sono molto chiaro: garantisco un’esperienza formativa seria e stimolante, ma non illudo nessuno sulla possibilità di essere assunto a fine percorso.

E come scegli gli stagisti che lavorano con te?

Dato che lo staff è ristretto, cerco giovani qualificati, determinati, grintosi e con un percorso alle spalle coerente. Mi spiego meglio: perché una collaborazione lasci il segno deve durare almeno un semestre. Inoltre, prediligo chi mastica un po’ di inglese.

Per avere successo quali sono gli errori da evitare?

Sottovalutare l’importanza di un business plan serio e scegliere con superficialità la location, senza verificare la media dei coperti e le potenzialità del ristorante. La conseguenza inevitabile, in questi casi, è di calcolare male investimento necessario e tempi del ritorno. In sostanza, il rischio di fallire è alto. E poi, non avviate un’attività senza una solidità economica sufficiente per coprire gli inevitabili imprevisti: dal guasto di un frigo alla necessità di rinnovare piatti e bicchieri. Per esperienza, vi garantisco che la serenità economica è indispensabile per lavorare bene e che occorrono almeno 20 mila euro in cassetto per un locale di piccole dimensioni. Inoltre, credo che i giovani non debbano disperdere troppe energie in attività collaterali come libri, convegni e corsi di cucina: per maturare una forte identità occorrono costanza, impegno e presenza in loco. Infine, non trinceratevi in cucina e cercate il dialogo con la clientela, che desidera un contatto umano. Tenete presente che al cliente non

basta più mangiare bene: desidera emozionarsi attraverso un’esperienza appagante, che giustifichi l’investimento di tempo e di denaro. Senza contare che bisogna saper ascoltare anche i consigli di clienti e persone esterne con cognizione di causa, che molte volte aiutano a non commettere ulteriori errori.

Il boom di reality, blog e siti dedicati alla cucina svolge un ruolo formativo?

Sì, anche se corriamo il rischio che passi il messaggio che basta vincere un talent per diventare chef. Nulla di più lontano dalla realtà: in questo mestiere servono passione, umiltà, studio e dedizione totale. Insomma, non basta cucinare bene per amici o parenti per ritenersi un professionista.

Ma tu parteciperesti a un programma televisivo di cucina?

Solo se mi aiutasse a crescere dal punto di vista professionale. La verità? Accarezzo l’idea di proporre un format inedito, ma per ora non c’è nessun progetto concreto.

La ricetta

OSTRICHE DI TORO, RADICE DI SONCINO E OLIVE TAGGIASCHEricetta

PER L’OSTRICA E LA MARINATURA:

- 4 testicoli di toro
- 200 ml di sake
- 150 ml di soia
- 100 ml di miele
- 200 gr grasso di vacca “Rubia Gallega”

PUREA DI RADICE DI SONCINO:

- olio di oliva per cucinare
- 250 gr di radice di soncino pelata e
- tagliata a pezzetti
- 250 ml di acqua
- sale q.b.

PER LA GUARNIZIONE DI RADICE DI SONCINO:

- 100 gr di radice di soncino

POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE:

- 50 gr di olive nere taggiasche
- 1 mazzetto di cerfoglio

PREPARAZIONE

Spellare i testicoli quando sono ancora un po’ congelati, rimuovere il sottile strato di sacca con un coltellino affilato senza pungere il testicolo. Aspettare che si scongeli del tutto. Per la marinatura, sciogliere la soia e incorporare il miele, raffreddare. Mettere i testicoli scongelati in un sacchetto unico con circa 20 ml di marinatura. Chiudere e lasciare riposare in frigo per tutta la notte. Rimuovere dal frigo e cucinare a 58 gradi per 45 minuti, raffreddare immediatamente. Lasciarlo nel sacchetto con la marinatura fino a prima di 12 ore dall’uso. Grigliare i testicoli sopra fiamma fino a quando non si saranno bruciati in maniera uniforme, raffreddare, avvolgere nella pellicola e mettere in freezer. Rimuovere dal freezer quando congela e tagliare a fettine spesse di 2mm. Per realizzare la polvere di olive taggiasche, disidratarle e seccarle per poi tritare tutto con il coltello fino a creare una polvere. Per la purea di radice di soncino, tagliare a pezzi grossi, passare in padella e aggiungere acqua. Una volta pronta la purea, inserirla in una boul e coprirla con la pellicola, affumicare per 4 minuti.

Chi è Lorenzo Cogo

A 20 anni, dopo il diploma e un’esperienza lavorativa importante a Milano, Lorenzo Cogo migra oltreoceano per collaborare in alcuni dei più importanti ristoranti in Australia, a Tokyo, a Londra, nei Paesi Baschi, a Singapore e in Danimarca. Rientrato a Marano Vicentino (Vi), a maggio 2011 apre El Coq, consacrato da una stella Michelin.