Andrea Mainardi: «Chef, è tempo di show cooking»

2015-07-20-185856-6c30719b

andrea mainardi 2Ha 32 anni, si chiama **Andrea Mainardi**, è uno chef molto apprezzato anche in tv. E dal 2007 è il patron di ***Officina Cucina a Brescia,*** un ristorante aperto solo su prenotazione, per un unico tavolo, da 2 a 10 persone, sia a pranzo che a cena. «Ho aperto il ristorante con il contributo dei miei soci Cesare, Felice e Paolo, e ho puntato su un tavolo solo per non avere dipendenti e per regalare un'esperienza particolare. Al momento della prenotazione chiedo se c'è preferenza tra pesce o carne, mi informo su preparazioni non gradite oppure intolleranze. Sulla base delle risposte, creo un menu di dieci proposte, senza distinzioni tra portate. Credo infatti in una sequenza bilanciata che va al di là del classico concetto antipasti, primi o secondi». La sua prossima sfida? L'apertura di un ristorante nel Connecticut, O. C. kitchen bar, con risotti, tagliatelle take away e una telecamera fissa in cucina che riprende la preparazione della pasta fresca. Previsto pure il forno a legna per la pizza, mentre i cocktail li servono al bancone, davanti a sei maxischermi accesi sulle partite di football.

Quali sono i vantaggi di avere un ristorante con un solo tavolo?
L'assenza di magazzino e di menu. Ogni giorno vado al mercato e compro quello che mi piace e mi ispira.

andrea mainardi 3**Chi sono i clienti di Officina Cucina?**
Ho una clientela variegata, dalle giovani coppie ai pulmini di pensionati. Rispetto ai colleghi, la differenza è che io non lavoro solo in cucina, ma anche in sala. Ed è proprio dal rapporto diretto con il commensale che nascono i miei piatti.

Come definiresti la tua cucina?
Atomica, nel senso che rispecchia il mio carattere. Miscelo piatti tradizionali con mie creazioni realizzate con tecniche particolari.

Officina Cucina è un format replicabile?
Dipende: in linea teorica, sì. Bisogna capire qual è la propria attitudine: la mia vocazione è comunicare con la cucina. Ma non siamo tutti uguali. Se uno chef è timido, riservato e ombroso è meglio che non si occupi anche della sala.

Dopo l'esperienza a *La Prova del Cuoco*, nei mesi scorsi hai condotto su FoxLife *Ci pensa Mainardi!* L'attività del ristorante ha risentito del successo televisivo?
La verità? Ho aperto nel 2007: dopo un avvio difficile, il ristorante è decollato. Da anni, abbiamo le prenotazioni per dodici mesi. La tv per è stata una sorpresa, nonché un regalo perché mi piace stare in mezzo alla gente e perché mi ha aiutato a capire qual è realmente la mia vocazione.

andrea mainardi 5**Parliamo di food crossing.**
In questi ultimi anni sono molto richiesti gli show cooking, attività ben remunerate che personalmente mi divertono molto. Il 21 luglio, alle 21, sarò per esempio a Milano in zona Darsena per un aperitivo e show cooking scelto dal pubblico online: ali di pollo in salsa barbeque crocchette di tonno con maionese e gazpacho.
C'è da dire che la scelta di avere un ristorante con un solo tavolo mi aiuta a gestire meglio anche gli impegni televisivi e le attività collaterali.

La tua ambizione da realizzare?
Trasferirmi in America con mia figlia Michelle, che sta dimostrando attitudine per la cucina.

Dove porteresti a cena un amico straniero?
A Brescia, all'A'Anteprima e al Miramonti l'Altro, a Bergamo alla **Trattoria Da Giuliana**.