Lo chef Felice Lo Basso: «Basta accostamenti arditi»

lo-basso-5-abff5ad5

Lo basso 1E’ stato così intenso l’ultimo anno della sua vita, che si potrebbe farne un film. Felice Lo Basso, lo chef 42enne pugliese che ha conquistato anche l’Alto Adige, sembra avere dalla sua le stelle di ogni cielo: lavoro, salute, amore e così via.

Proprio in questi giorni festeggi un anno al timone dell’Unico Restaurant di Milano. Qual è il bilancio?

«Ottimo: registriamo una continua crescita, con una media di 40 - 45 coperti al giorno».

Come definiresti la tua cucina?

«Personale, fantasiosa, solare e rispettosa delle materie prime. Non mi faccio mai condizionare dal prodotto del territorio, ma sono molto nazionalista e prediligo le materie prime del nostro Paese».

Le tue parole d’ordine?Lo basso 2

«Creatività, semplicità e tradizione».

Parliamo del menu di Unico Restaurant.

«Il menu ruota ogni 35 giorni ed è sempre stagionale. Fino a metà settembre in carta abbiamo, tra gli altri, cozze nere, cremoso di patate, yogurt e zafferano; canederli di gamberi in brodo di porcini, limone e cipollotto fresco; cervo arrostito, purè di patata all’ortica, pesca e panna cotta al tartufo estivo e la zuppa di anguria e pomodoro, gelato al basilico e riso soffiato al mascarpone e limone»

Consigli per animare le serate più “stanche”?

«Tra le iniziative di successo, ha funzionato benissimo l’idea di mettere un tavolo in cucina per quattro-otto commensali. Al cliente piace la possibilità di dialogare “in diretta” con chi lavora in cucina in un clima di convivialità. La verità? Per noi operatori a volte è un po’ faticoso, ma la soddisfazione della clientela stempera il disagio. Al contrario, sono rimasto un po’ deluso dal tiepido riscontro ottenuto dalle cene chic organizzate a quattro mani con chef rinomati. Ho capito che a Milano non è più tempo di menu fisso: il cliente desidera scegliere le pietanze e rifugge le imposizioni».

Lo basso 3**Veniamo agli ingredienti: tendenze in corso?**

«Credo che ognuno debba seguire il proprio percorso. Nella cucina internazionale, per esempio, vanno di moda ingredienti come la carne di cobra, di coccodrillo e di balena. Prodotti che non appartengono alla cultura italiana e che io non utilizzerò mai: trovo più interessante la riscoperta dei vecchi sapori dimenticati, usando prodotti made in Italy».

Oggi il cliente di un ristorante di alta cucina vuole...?

«Sostanza e gusto. È tramontata l’epoca degli abbinamenti azzardati come tonno e cacao. Oggi il cliente desidera materie prime di qualità, valorizzate con preparazioni leggere, che sappiano esaltare il gusto dei prodotti. Tenete presente che il piatto più venduto all’Unico Restaurant è il risotto alla parmigiana... Il mio suggerimento? Studiate le tecniche per esaltare i prodotti nel migliore dei modi!».

Come si fa a calcolare il prezzo di vendita di un piatto?

«Dipende da diverse variabili: occorre calcolare il tempo di preparazione, i costi delle materie prime e quelli gestionali per determinare un prezzo comprensivo anche di un margine di guadagno, perché il ristorante non è una Onlus, ma un’azienda. Ovviamente le variabili cambiano a seconda di città e regione: se l’affitto di un ristorante a Milano si aggira sui 30-40 mila euro al mese, a Palermo non arriva a 10 mila. Ecco perchè gli spaghetti ai frutti di mare costano 25 euro a Milano e 12 a Palermo».

Quali sono le città più care in Italia per fare ristorazione?Lo basso 4

«Milano e Venezia».

Suggerimenti per la carta vini?

«È finita l’epoca della richiesta di bottiglie preziose e care. Puntate su aziende giovani, che garantiscano un ottimo rapporto qualità-prezzo. In un ristorante stellato vanno per la maggiore le bottiglie che si aggirano sui 35-40 euro».

Che cosa pensi degli show cooking?

«Sono di moda, trainati dal fenomeno degli chef star della tv. Indubbiamente garantiscono un ritorno economico immediato, ma secondo me il rischio è di perdere credibilità tra gli operatori del settore».

A un mese e mezzo dalla fine di Expo 2015 credi che i ristoratori milanesi abbiano tratto vantaggio dalla manifestazione?

Lo basso«Personalmente, per nulla. A dirla tutta, mi sono confrontato anche con diversi colleghi e in molti si aspettavano un ritorno diverso. L'opinione condivisa è che i visitatori di Expo non vadano al ristorante, ma si fermino in uno degli oltre 300 locali aperti all'interno della manifestazione. Del resto, come dare loro torto? Il polo fieristico è enorme: che senso ha cercare un ristorante in città? Senza contare che il costo del biglietto serale è stato ridotto a 5 euro. Ecco perché a Milano in tanti hanno chiuso il bilancio dei mesi estivi con un 30% in meno rispetto allo scorso anno. Noi, per fortuna, siamo contro tendenza».

La tua ambizione ancora da realizzare?

«Sulla breve distanza, conquistare la seconda stella Michelin. Sulla lunga, sogno di trasferirmi a vivere e a lavorare a New York».