Mauro Grandi, chef a cinque stelle

suprema-di-pollo-mais-arrosto-con-verza-stufata-al-dragoncello-e-salsa-al-pepe-rosa-d28f0419

Sperimentare, sperimentare e sperimentare ancora. Senza mai tradire la qualità e la stagionalità dei prodotti del territorio a cui la sua cucina è legata a doppia mandata. Dall'Italia al Ticino, la sua seconda patria, lo Chef Mauro Grandi ha fatto un viaggio formativo e professionale, non dimenticandosi di tenere gli occhi Mauro Grandiaperti sul mondo, dal quale raccogliere e accogliere informazioni, emozioni e avventure del gusto, da vivere sempre intensamente. Una carriera vivace, dinamica e versatile. Da commis de cuisine al Grand Hotel Eden Paradiso nel 1993 a chef de restaurant al Ristorante 'Le Hameau' dell'Hotel Montpellier di Verbier nel 1999, a sous chef e responsabile di cucina a Villa Principe Lepoldo di Lugano dal 2002 al 2004. Oggi è Executive Head Chef di cucina del Ristorante 'Belle Epoque' dell'Esplanade Hotel Resort & Spa di Minusio – Locarno. Il desiderio di ricerca e d'innovazione lo ha incoraggiato a spingersi oltre, arrivando a creare particolari menù vegano-vegetariani a più portate, sino a veri e propri banchetti per molte persone, inclusa la torta nuziale. Il suo motto è 'noi siamo quello che mangiamo' per questo ha fatto suoi i moderni metodi di cottura, come quella lenta e a bassa temperatura e quella sottovuoto che mantengono alto il valore organolettico del cibo. Cucina e territorio sono per lui indissolubili e durante il tempo libero salta in moto e parte alla ricerca di nuovi itinerari tra le bellezze naturali della Svizzera.

Quando e come è nata la tua passione per la cucina?

Sin da ragazzino mi appassionava il mondo culinario non solo come attività in se stessa, ma anche per la possibilità di girare il mondo. L'occasione è stata uno stage nella cucina di una pizzeria vicino casa e da li mi sono detto, ok è quello che voglio fare.

Qual è stato il tuo percorso formativo?

Dopo due anni di scuola alberghiera in Italia ho fatto esperienza in cucina per qualche anno per poi decidere di riprendere in mano i libri frequentando il tirocinio in Svizzera. Preso l'attestato federale di cuoco, ho ulteriormente approfondito gli studi qualificandomi come 'cuoco della gastronomia'.

Hai studiato prima in una scuola italiana per poi completare gli studi in Ticino. Come mai questa scelta?

A differenza dell'Italia, in Ticino ho potuto lavorare e studiare contemporaneamente.

Anche sul fronte lavorativo, hai avuto maggiore esperienza in Svizzera. Trovi differenze sul modo di operare in Italia, anche per ciò che concerne le performance richieste, rispetto al Ticino?

Sicuramente l'influenza italiana qui in Ticino si fa sentire, anche se la clientela è internazionale. Credo comunque che sia in Svizzera che in Italia si debba operare con passione, dedizione e caparbietà per ottenere la soddisfazione dei clienti e quindi la nostra.

[caption id="attachment_94875" align="alignleft" width="300"]
Ravioli di crostacei bianchi e neri al burro, agrumi e zenzero Ravioli di crostacei bianchi e neri al burro, agrumi e zenzero[/caption]

Hai fatto uno stage a Dubai. Cosa ti sei portato a casa da quella esperienza?

Sicuramente ho un ricordo molto bello sia dal punto di vista strettamente professionale che da quello culturale e sociale. La cosa che mi ha colpito in particolare è stata l'organizzazione delle risorse umane, legato al fatto che parliamo di strutture veramente enormi rispetto alle nostre realtà. Ho trovato che gli chef come i direttori di sala diventano manager, gestendo in generale le proprie risorse e prendendo decisioni al fine di promuovere, coordinare e gestire la realizzazione degli obiettivi aziendali. Quindi, non basta essere "solo" un bravo cuoco ma devi essere anche un bravo imprenditore.

Hai ottenuto 14 punti nella guida "Gault Millau" e sei stato inserito con una tua ricetta nella guida "Riso Gallo" per i migliori 101 risotti del Mondo. Sei Membro della Worldhotels ed Hotelleriesuisse (2 volte QQ Quality). Cosa ha significato tutto questo per te?

Sicuramente ne sono molto soddisfatto e fiero, ma questi graditi riconoscimenti non devono essere un traguardo, ma risultati da mantenere e migliorare.

Hai partecipato alla trasmissione televisiva "I cucinatori" in onda sulla TSI (televisione Svizzera Italiana). È importante oggi avere visibilità anche in televisione?

Sì. Il crescente numero di trasmissioni di cucina che oggi il palinsesto mette in onda, dimostrano il fatto che c'è un interesse ancora in crescendo sull'argomento. È anche importante sfruttare la visibilità televisiva non solo per farsi apprezzare dal grande pubblico, ma anche per far conoscere a un numero sempre maggiore di persone, l'importanza di una buona cucina, del cibo, degli ingredienti, delle cotture e di tutto quello che dal tavolo del ristorante si può non cogliere.

Esplanade**Ma veniamo al tuo lavoro all'Esplanade Hotel di Locarno. Qual è la differenza tra la cucina all'interno di un Hotel e quella di un ristorante?**

Oggi la cucina dell'hotel è cambiata; la ristorazione negli alberghi non è più così rigorosamente classica, a differenza dei ristoranti che si occupano prevalentemente di pranzo e cena. In albergo l'organizzazione è più complessa, si richiede brigate di cucina e sala più numerose, offrendo servizi alla clientela quali conferenze, matrimoni ed eventi che impegnano la cucina per la preparazione di colazioni, pause caffè, pranzi, aperitivi, cene e buffet anche con temporaneamente. Oltre a questo oggi in molti ristoranti d'albergo si offre anche cucina gastronomica di alta fattura ai clienti esterni che non pernottano.

Entriamo nel vivo della tua cucina. Ti sei specializzato nella cottura lenta a bassa temperatura e nel sottovuoto. Perché e quali sono i vantaggi?

La cottura lenta a bassa temperatura e il sottovuoto sono procedure che esistono già da tempo. Prediligo la cottura lenta perché delicata, mantiene inalterate le proprietà organolettiche del cibo e non riduce la perdita di peso del prodotto, quindi più redditizia. Per quanto riguarda il sottovuoto, unito a un'accurata lavorazione e cottura del prodotto, permette una conservazione qualitativamente migliore e duratura. Tutti buoni motivi che uniscono qualità, utilità, e risparmio che al giorno d'oggi non sono così scontati… anzi.

La tua filosofia in cucina è…

Prodotti di qualità + giusta preparazione e cottura + ottima presentazione = mangiare bene.

Come hai pensato e costruito il menu per l'Esplanade Hotel?

Cercando il giusto connubio tra esigenze e richieste della clientela, prodotti del territorio e stagionalità.

L'ingrediente che ami cucinare e quello che, invece, non ti piace?

Amo cucinare la carne e non adoro particolarmente la preparazione dei dessert.

Il prossimo “piatto nel cassetto”?

L’ispirazione non si può chiudere in un cassetto e tirarla fuori all’occorrenza! Comunque qualcosa di vegano è nell’aria…

La ricetta: il filettino di vitello interpretato dallo chef Mauro Grandi