Roncoroni e Nespor: sotto il segno della contaminazione

img1045-57968e97

Ristorazione di ispirazione internazionale, informale, creativa e con materie prime eccellenti: ecco la chiave del successo dei giovani chef **Eugenio Roncoroni** e **Beniamino Nespor**, classe 1983 e 1982. In appena sei anni, la coppia ha rivoluzionato il panorama gastronomico milanese con l'apertura di ben quattro locali, gli ultimi due dotati anche di cocktail bar.
Primo passo, **Al Mercato**, ristorante di cucina d'autore con 14 coperti. La formula? Piatti della cultura popolare nord americana e asiatica rivisitati e realizzati con ingredienti di alta img3525qualità. Poi ecco il Burger Bar Al Mercato che propone hamburger personalizzabili con formaggi, salse – come la marmellata di jalapeno e l'hummus – o bacon, avocado, foie gras; quindi il **Noodle Bar Al Mercato 2** (il primo noodle bar del capoluogo lombardo) che oltre ai noodles offre ravioli e piatti della cucina orientale reinterpretati e infine, nel 2014, **Al Mercato Taco Bar**, specializzato in cucina messicana gourmet, con burritos, tacos, tortas (panino tipico), quesadillas (tortillas di mais con formaggio) a base di carni cotte nel forno a legna o img3530ceviche.

Qual è il link tra Al Mercato, il Burger Bar, il Noodle Bar e il Taco Bar?

Eugenio Roncoroni: Sono tutti frutto delle nostre esperienze all'estero e della sincera passione per la cucina americana, asiatica e sudamericana.

Qual è il segreto del vostro successo?

img3535**Beniamino Nespor**: Un mix di determinazione, di obiettivi chiari e di approccio imprenditoriale. Da quando abbiamo inaugurato Al Mercato abbiamo sempre reinvestito i nostri guadagni per ingrandirci e sviluppare nuove idee.

Continuerete a investire in nuove aperture?

BN: La tentazione resta, ma sicuramente non lo faremo a Milano. Comunque a dirla tutta ora non siamo alla ricerca di nuove location, anche se restiamo sempre aperti a valutare progetti di eventuali investitori interessati ad aprire nuove attività nel nostro settore.

Voi proponete street food internazionale, ma com'è lo scenario italiano?

ER: Confuso. Bisognerebbe fare un po' di chiarezza. Complice la moda dei food truck, in Italia oggi tutto viene etichettato come street food. Penso, per esempio, al camioncino di ravioli in brodo venduti in piatti di carta. Questo tipo di proposte non ha alcuna attinenza con la vera tradizione del cibo di strada che nasce come conseguenza del disagio e della povertà e che si traduce in stile di vita. Non a caso è un costume radicato a Palermo, ma non a Milano!img3549

Al Noodle Bar e al Taco Bar vige la formula dello street food etnico con cocktail d'autore. Funziona?

BN: Decisamente sì! In Italia il food pairing è una sfida azzardata, ma il riscontro dipende anche molto dal tipo di cucina proposto. Per esempio, al messicano fin da subito è stato abbastanza facile spingere il connubio drink-food
img3554perché nell'immaginario collettivo tacos e burritos si sposano con il Margarita. Al
Noodle Bar, invece, all'inizio i cocktail hanno faticato a decollare, nonostante nel tempo abbiano quasi raggiunto il consumo di birra e vino. Per darvi un'idea, oggi su 130 coperti di venerdì e di sabato serviamo intorno ai 150 cocktail, con punte di 180!

Prospettive future: quali trend gastronomici dobbiamo aspettarci?

ER: Dopo l'attenzione per il Nord Europa, assisteremo al img3559
boom della cucina sudamericana, in particolare di quella messicana di alto livello.

A proposito di cucina messicana gourmet. Dopo due anni, qual è il bilancio del Taco Bar?

BN: Senza dubbio positivo. Ci troviamo in via Casale, strada pedonale che conduce al Naviglio Grande. Ci siamo costruiti una clientela eterogena: oltre ai clienti occasionali, turisti e locali di passaggio, contiamo infatti su uno zoccolo duro di affezionati.

I consumi di tequila e mezcal sono destinati a crescere. Considerata l'esperienza al Taco Bar, quali cocktail consigliate di inserire in lista?

BN: Il Margarita è un ever green, ma piace molto anche il Bloody Santana con tequila e top di birra.
img3540

Chi sono Eugenio Roncoroni e Beniamino Nespor

Iniziamo da una curiosità: i due chef si conoscono da una vita, erano infatti compagni di scuola alle medie. Classe 1983, Roncoroni è italo-americano: papà milanese, mamma californiana. Dopo il liceo si trasferisce a San Francisco: parliamo della fine degli anni ’90, quando la città vive un incredibile fermento culinario sull’onda della rivoluzione lanciata da Alice Waters, la madre della cucina americana, oggi vice presidente del movimento Slow Food. “I miei maestri sono stati chef come Janine Falvo, Angelo Garro e Michael Tusk. Mi hanno trasmesso la filosofia dell’alta cucina e l’importanza di supportare i piccoli produttori locali”, ricorda Eugenio. Classe 1982, Nespor è invece italianissimo, ma negli States ha vissuto a lungo per fare esperienza.

Le foto a corredo di questo articolo sono di Brambilla Serrani per Gribaudo editore