

## Paolo Griffa: «Regaliamo un'esperienza a tutto tondo»



Classe 1991, [Paolo Griffa](#), sous chef di Marco Sacco ([LEGGI QUI L'INTERVISTA](#)) al ristorante **Piccolo Lago di Verbania** (due stelle Michelin), ride spesso. E il suo sorriso ti contagia, semplifica il lavoro e rende lieve scoprire quanto è tosto questo giovane che si è innamorato della cucina grazie alla madre e che ora miete un successo dietro l'altro. Gli ultimi? La pubblicazione di un libro di ricette sul foie gras (*L'Italia, la culla del foie gras*, edito dall'azienda **Rougiè**) e la *conquista del titolo italiano di San Pellegrino Young Chef 2015*.

[caption id="attachment\_82144" align="alignright" width="200"]foie gras marinato © Paolo Picciotto  
foie gras marinato © Paolo Picciotto[/caption]

### **Come definiresti la tua cucina?**

Creativa e in perenne evoluzione. Mi piace studiare il prodotto e trovare soluzioni innovative per valorizzarlo al meglio. Giovane, devo ancora imparare molto. In questo logica, ritengo utilissimo viaggiare per ampliare le conoscenze e per assimilare spunti e idee. Ecco perché ho seguito diversi stage all'estero, dal Belgio alla Danimarca, fino alla Francia, dove mi sono fermato per sei mesi, allo Chateaubriand e da Séptime. E ora mi interessa approfondire la cucina asiatica.

### **Il tuo ingrediente del cuore?**

Il burro. Pane, burro e zucchero è sempre stata la mia merenda del cuore, fin da bambino.

### **Parlaci della tua collaborazione con Rougié, una delle principali aziende francesi produttrici di foie gras di anatra e di oca.**

*L'Italia, la culla del foie gras* è una pubblicazione a uso privato dell'azienda **Rougié** destinata ai suoi clienti. Oltre a proporre 20 ricette, il libro con foto di [Paolo Picciotto](#) racconta la storia del prodotto, sottolineandone le origini italiane, e ne evidenzia il carattere versatile. Non a caso è un prodotto proprio di tutte le tradizioni gastronomiche del mondo: dall'Asia all'America, passando ovviamente per l'Europa. Lo ammetto, per me è stato un grande onore realizzare questo libro, anche perché non è scontato che un'azienda francese riconosca e proclami l'italianità del fegato d'oca!

[caption id="attachment\_82145" align="alignleft" width="300"]  
[Gelato Gastronomico curry](#) © Paolo Picciotto *Gelato Gastronomico curry*  
[/caption]

### **E ora uno sguardo alle tecniche, la tua preferita?**

Impossibile rispondere: dipende dalla materia prima. È necessario padroneggiare tutte le tecniche per poter scegliere quella più adatta a seconda dell'occasione.

### **Capitolo food pairing: la tua opinione?**

Non è essenziale, ma senza dubbio può aiutare a valorizzare il piatto. L'importante è che l'abbinamento sia coerente e mai forzato. Qualche anno fa, per esempio, proposi un dolce chiamato White Lady accompagnato dall'omonimo cocktail. Risultato? Un successo.

### **Che cosa pensi del fenomeno degli chef star della tv?**

Onestamente, non guardo la tv e non conosco i singoli programmi, ma apprezzo tutte le trasmissioni capaci di valorizzare il nostro lavoro e di educare il pubblico sull'importanza di una cucina sana, sostenibile e di qualità.

[caption id="attachment\_82147" align="alignright" width="200"]© Paolo Picciotto © Paolo Picciotto  
[/caption]

### **Tu parteciparesti a *MasterChef Italia*?**

Dovrei guardarlo per rispondere... Non sono narcisista e non mi interessa apparire solo per il gusto di essere in tv. Parteciperei a una trasmissione televisiva di cucina solo se rappresentasse per me un'occasione di crescita professionale.

### **Prossime sfide?**

Parteciperò ad altre gare, di cui però non posso ancora anticipare nulla. E poi, a novembre, andrò in Spagna per un viaggio enogastronomico alla scoperta degli chef più validi.

### **Oggi qual è la mission dello chef d'alta cucina?**

Chi frequenta i ristoranti di cucina d'autore ormai non lo fa solo per mangiare bene. Di conseguenza è nostro dovere offrire un'esperienza unica a 360 gradi, il che significa anche coccolare i clienti e curare nei minimi dettagli tutti gli elementi: l'architettura, l'arredo e il servizio . Purtroppo anche nei ristoranti di alto livello non sempre i camerieri sono preparati e spesso sono solo dei semplici porta piatti, quando invece sarebbe fondamentale garantire altissima professionalità in sala e avvalersi di personale in grado di ascoltare la clientela per servirla al meglio.

### **Un commento su Expo2015?**

Sono rimasto un po' deluso. Ho visitato solo i Padiglioni di cui avevo letto le migliori recensioni. Alcuni sono interessanti, ma altri -senza fare nomi- promuovono solo il turismo locale. In questo senso, Expo2015 è stata un'occasione sprecata.

### **A livello internazionale chi sono i tuoi chef di riferimento?**

Il numero uno è Ferran Adrià: ha rivoluzionato il mondo della cucina e di manipolare gli ingredienti. E poi ammiro Yoshihiro Narisawa, chef due stelle Michelin di Tokyo, che ha alle spalle anni di studio sulle fermentazioni e sulle materie prime.

### **E in Italia, dove porteresti un amico a cena?**

Mmh, l'elenco è lungo. Da Enrico Crippa, da Massimiliano e Raffaele Alajmo, al ristorante Da Caino, da Mauro Uliassi, da Moreno Cedroni, da Pino Cuttaia e da Norbert Niederkofler.