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

griffa-247f744d

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 parteciperesti 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 risotoranti 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.