



MIGRAZIONI DEGLI CHEF

Le nostre stelle brillano anche nei cieli altrui



Non sempre i giovani cuochi italiani, dopo un'esperienza all'estero, tornano da noi › Alcuni scelgono di trasferirsi definitivamente › Una storia che si ripete, da miti come Sirio Maccioni e Lidia Bastianich alle nuove leve che qui raccontiamo

di **Gualtiero Spotti**

Ormai è un trend difficile da arrestare. Oggi i **cuochi in erba** cercano sempre più di diversificare le proprie esperienze su vari tipi di cucine e, per crearsi un background formativo interessante, si concedono trasferte di lavoro in altre nazioni, al fine di crescere e capire meglio quali siano le opportunità che offre il mondo della ristorazione contemporanea. Fino a qualche tempo fa, nella maggior parte dei casi, queste trasferte si traducevano in un semplice apprendistato di qualche mese, e il passo successivo era quasi sempre lanciarsi in prima persona nell'apertura di un ristorante a casa propria, in Italia.

I pionieri negli Usa e a Hong Kong

Per svariate ragioni, non ultima il momento non facile che caratterizza l'economia dei Paesi del Mediterraneo, e di conseguenza per avere qualche soddisfazione economica, strada facendo, sono molti i cuochi che hanno deciso più drasticamente di **trasferirsi all'estero** o di prolungare a tempo indeterminato la sosta fuori dall'Italia. Certo, si è anche guidati dalla semplice curiosità di voler osservare il mondo al di fuori dal proprio orto, ed è anche un processo figlio dell'estrema facilità con la quale si viaggia ai giorni nostri per andare alla ricerca di nuove emozioni, o di nuove fonti di ispirazione diverse da quelle circoscritte a un unico territorio, e questo in conclusione dice molto sull'approccio global che la cucina ormai da diversi anni mostra chiaramente nel momento in cui si mettono le gambe sotto il tavolo.

Alcuni di questi cuochi italiani, i primi a spostarsi in giro per il mondo, oggi sono dei veri e propri monumenti dell'italianità a tavola. Pensiamo a figure ormai quasi leggendarie come **Lidia Bastianich** e **Sirio Maccioni** (il suo Le Cirque è stato per anni un tempio del buon cibo

IN APERTURA il ristorante Hof Van Cleve, dove ha lavorato Marco Stagi, è uno dei due tristellati del Belgio © P. De Kersgieter
DALL'ALTO Umberto Bombana nel suo locale 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana, unico tre stelle italiano all'estero; Francesca Parazzi è approdata al Marchal dell'Hotel d'Angleterre di Copenaghen; nella stessa città Nicola Fanetti ha aperto il Brace, dove propone una cucina ibrida tra Italia e Nord Europa; Marco Stagi, "cuoco di ritorno" che dal Belgio ha deciso di rientrare in Italia



a New York), che affondano le radici della loro popolarità negli anni Settanta del secolo scorso. Lo stesso **Mario Batali**, che a dire il vero nel suo albero genealogico vede origini piuttosto variegata, tra Italia, Francia e Canada (e lui in ogni caso è nato a Seattle), ha saputo diventare un brillante ambasciatore del gusto di casa nostra attraverso un ristorante stellato, sempre a New York, e una massiccia, oltre che fortunata, presenza mediatica sul piccolo schermo. In giro per il mondo poi si incontrano anche nomi ben noti come i fratelli Cerea o Heinz Beck, che sono quasi delle multinazionali gourmand, ma in questo caso la casa madre rimane in Italia e si esporta un brand o un *know how*.

Altri sono quelli che hanno fatto una scelta di vita, e tra i guru un po' meno conosciuti ai più (se non agli addetti ai lavori), ma che riscuotono grande fortuna all'estero, non si può ignorare la figura di **Umberto Bombana**, un bergamasco che, da precursore del genere, già negli anni Novanta inaugurava il suo primo ristorante in quel di **Hong Kong**, e che oggi ha un vero e proprio impero di indirizzi rinomati sparsi in tutto il Sudest asiatico. Tra questi spicca oltretutto l'unico tristellato italiano all'estero, chiamato 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana e ispirato al celebre film felliniano. Un cuoco che non ha fatto marcia indietro e ha saputo costruire le sue fortune negli anni, lontano dalle valli orobiche, nelle quali ritorna di tanto in tanto solo per concedersi una vacanza.

I giovani che ne seguono le orme

Come detto, però, l'idea di trasferirsi armi e bagagli lasciando l'Italia per lavorare nella ristorazione è piuttosto comune, anche tra i cuochi giovani cui piace, slegati da vincoli familiari, l'idea di costruirsi un futuro altrove, magari approfittando di migliori opportunità economiche.

E qui subentrano le nuove leve che si stanno già facendo vedere con profitto. È successo alla giovane **Francesca Parazzi**, altra bergamasca che, nel giro di pochi anni, è passata da un lavoro di routine in una birreria orobica all'esperienza esaltante di una cucina in un bistrò tra i canali di **Copenaghen**, dove, mettendo in mostra il suo talento, ha posto le basi dell'attuale impiego di assoluto prestigio, come assistente dell'executive chef Andreas Bagh presso lo stellato Marchal all'interno del-



DALL'ALTO Simone Zanoni da due anni è a Le George del Four Seasons George V di Parigi; Enrico Croatti ha da poco inaugurato l'Orobianco a Calpe (Spagna)



lo storico Hotel d'Angleterre. Oggi Francesca dice senza esitazioni: «Certo mi piacerebbe un giorno ritornare in Italia, magari per affrontare una nuova avventura ai fornelli, ma al momento la mia vita è qui, dove mi trovo molto bene, in una città dinamica e che mi ha permesso di crescere rapidamente e di fare esperienze formative fondamentali».

Ancor più risoluto è l'approccio di **Nicola Fanetti**, bresciano della Val Camonica cresciuto nella fattoria della nonna tra animali da cortile e maiali e anche lui oggi a **Copenhagen**, dove è arrivato qualche anno fa incuriosito dalla ventata di cucina nordica lanciata da René Redzepi e dal suo Noma. Qui si è stabilito con Ursula, la simpatica compagna di origini brasiliane che lo aiuta in sala, e vede il suo futuro, non solo lavorativo, nella capitale danese, anche perché da un anno circa ha inaugurato l'ottimo ristorante Brace (si pronuncia all'inglese...), dove mette in campo una piacevolissima e convincente cucina ibrida tra Italia e Nord Europa.

Altra destinazione appetibile degli italiani da esportazione è **Parigi**, che negli ultimi tempi ha visto la crescita di realtà come la celebrata pizzeria Bijou di Gennaro Nasti, cui si aggiunge l'ormai storica presenza di conoscenze ormai consolidate come Giovanni Passerini e Simone Tondo, mentre dalle parti del *fine dining* non si può tralasciare di citare l'eccellenza di **Simone Zanoni**, arrivato da un paio di anni alla corte del Four Seasons George V, nell'hotel di maggior prestigio in città. Qui, attorniato da altri chef stellati Michelin come Christian Le Squer e David Bizet, Zanoni si prende cura del ristorante Le George, elegantissima sala dove si gode di una cucina d'autore tra materia prima eccellente e intuizioni nel piatto che sfiorano anche i piatti regionali italiani. E a Parigi lui, ormai francese d'adozione, ha scelto di vivere con la sua famiglia.

Ancora da definire invece è la nuova esperienza del trentaseienne riminese **Enrico Croatti**, emergente di successo già passato dalla cucina del Dolomieu di Madonna di Campiglio (dopo un lungo peregrinare tra Spagna e Francia) e da poche settimane in quel di Calpe, vicino alle spiagge della **Costa Blanca** e non troppo distante da Alicante. Il progetto del ristorante, che si chiama Orobianco, è partito nel 2014, ma si è concretizzato solo nei giorni scorsi. Dice



Croatti: «Questo è un laboratorio di idee e di sogni, perché l'Italia non è solo quella che viene spesso disegnata all'estero, tutta pasta e pizza. Con questo ristorante nella terra delle avanguardie iberiche racconto la mia cucina italiana, in un progetto ambizioso e sperimentale. Ma con questo non vuol dire che lascio il mio Paese. Può essere che fra un po' rientri su Milano con nuove idee». Ecco, perché non va trascurato che, in mezzo a tanti talenti che se ne vanno, c'è anche il **cuoco di ritorno**, quello che non può reprimere la *saudade*, la nostalgia di casa, gli affetti familiari, la lingua parlata o semplicemente il clima mite, che diventa uno scoglio difficile da superare, soprattutto per coloro che affrontano le stagioni invernali nel Nord Europa. È capitato, ad esempio, a **Marco Stagi**, unico cuoco italiano che ha lavorato nelle cucine del prestigioso ristorante tristellato belga Hof Van Cleve, guidato da Peter Goossens, il quale, dopo aver trascorso due anni tra le colline care ai ciclisti fiamminghi, ora si appresta a ritornare in patria, accompagnato dalla compagna Laura conosciuta durante uno stage da Enrico Crippa ad Alba. Come si sul dire nostalgia canaglia!