

Intervista

Barbieri

“Gli avanzzi? Un tesoro”

La star di Masterchef lancia un appello: “La lotta allo spreco in cucina è etica e giusta perché il cibo non si butta mai. Anche per noi cuochi la nuova sfida è la sostenibilità”

di Eleonora Cozzella



segue dalla prima pagina

La vita era scandita dai ritmi della natura. La raccolta all'alba dei fiori di zucca, l'accudimento degli animali da cortile, la sveglia alle quattro del mattino per veder nascere un vitello. «Esperienze che ti forgianno. È chiaro che non avrei potuto fare altro». Così, pochi giorni fa durante le riprese della trasmissione di cui è protagonista, *4 hotel* su TV8, ha stupito tutti mostrando il talento nel mungere una mucca. «Che volete che sia? L'ho imparato da bambino», si è schermito.

Il percorso scolastico quasi naturalmente passa dall'alberghiero: lezioni al mattino e pratica la sera. Una esperienza che segna il suo cammino.

«Ho lavorato tanto da Zì Teresa, nella riviera romagnola, dove nessuno dei miei compagni voleva andare perché si faticava. Pulivo anche 7-8 casse di calamaretti a sera. Mi sono fatto le ossa. Una sera venne ad aiutarci un amico dei proprietari che era “maestro di casa” di una compagnia di crociere di lusso. Intui la mia dedizione e mi offrì di imbarcarmi. Era una bella occasione perché le compagnie di crociere erano posti dove si cucinava alla francese, come nei grandi alberghi. Io avevo 17 anni, ero

Reportage

Le foto in queste pagine sono di Stefano Scatà e sono tratte dal libro *Domani* sarà più buono

alle prime armi, sapevo fare la besciamella e la salsa bernese: ma chi l'aveva mai preparata per centinaia di persone?».

La nave non è solo una palestra. È il luogo dove nasce una collaborazione che farà la storia della ristorazione italiana. Li conosce Igles Corelli, diventate amici. E sarà lui a proporle di andare ad Argenta, nella bassa Ferrarese, lontano da qualsiasi rotta gastronomica. Così iniziò la saga del Trigabolo. Come è stata quella esperienza giovanile?

«Una rivoluzione. Quando in Francia facevano ancora la *Lepre à la Royale*, che tra marinatura e cottura prevede 48 ore di preparazione e chili di fegato grasso, noi avevamo l'ardire di portarla cruda in tartare col suo sangue. Facevamo follie per amore della cucina. Non guadagnavamo, ma usavamo tutto per il ristorante. Quando a Firenze la Ginori faceva le svendite, noi partivamo all'alba per andare a comprare vecchi pezzi unici. Lo stesso facevamo per i prodotti. Andavamo a pescare e il pesce diventava soufflé, crema. Seguivamo le battute di caccia ed evisceravamo all'istante decine di starni. Gli altri cuochi hanno così iniziato a fiutare che c'era in atto un cambiamento e venivano a mangiare da noi, testimoni di quella rivoluzione. Ricordo ai tavoli un non ancora famoso Ferran Adrià o il grande Alain Senderens. E poi venne Henri Gault, fondatore della

famosa guida francese. Noi eravamo consapevoli che stavamo cambiando le cose. Più che una brigata eravamo una setta. Sempre tutti insieme, ovunque. E non seguivamo alcuna corrente: noi eravamo la corrente».

La cucina, i prodotti prima di tutto. Forzando le regole, anche quelle dell'economia. Così, nel '93 ecco la chiusura improvvisa del locale. Con tanto di leggenda di una terza stella Michelin già assegnata ma troppo tardi. Come si riparte?

«Chiuso il Trigabolo, sono approdato alla Grotta di Brisighella, in provincia di Ravenna. Funzionò bene: avevo un menu fisso che cambiava tutti i giorni. Macinavamo cento coperti e in sei mesi è arrivata una stella. Poi la Locanda Solarola di Castel Guelfo, una vecchia casa di campagna di fine 800 in provincia di Bologna: due stelle Michelin in due anni consecutivi, grazie anche alla mia brigata. Sette anni dopo, la scelta di trasferirmi a Verona, in una villa palladiana, con la famiglia Montresor. I veronesi mi diedero sei mesi di vita. Sono stato undici anni e ho preso due stelle».

La tentazione di provarci fuori dall'Italia alla fine ha il sopravvento con lo sbarco a Londra: quartiere alla moda, un locale di super design con un investimento da un milione e 700 mila sterline, solo prodotti italiani importati. Un'avventura finita male. Perché?

«Eravamo il ristorante “posh” (fine, elegante, ndr). Ma i



La ricetta “di recupero”
creata per Weekend

Soufflé di lasagna

portata antipasto

tempo 25 minuti

difficoltà media

Preparazione

Oggi la missione in cucina è non sprecare, ma allo stesso tempo mangiare piatti golosi, originali. Allora, per esempio le lasagne, quelle fatte bene, con la sfoglia tirata giusta al mattarello e il ragù a regola d'arte: capita che se ne avanzi una mattonellina che resta lì nel frigo per un po'. Buttarla? No! Perché arriva quel rompi scatole di Bruno Barbieri che te lo vieta, proponendo una ricetta che ha creato proprio per Weekend. Allora, divertiamoci un po'. La mettiamo nel frullatore. Poi montiamo tre chiare d'uovo a neve ferma, con un pizzico di sale. A poco a poco incorporiamo gli albumi montati alla lasagna frullata. Lentamente, per non farli smontare. A questo punto imburriamo uno stampo da budino, lo spolveriamo con pan grattato e versiamo il composto. A questo punto possiamo informare per 8-10 minuti in forno statico, già caldo, a 200 gradi. Avremo ridato vita con originalità a un piatto che rischiava di finire nella spazzatura. Per un tocco in più, servire con una salsa all'erba cipollina.

La sua storia in quattro piatti

1

Spaghetti alla chitarra freddi

Un piatto di inizio anni 80, ispirato ai tempi delle crociere: spaghetti alla chitarra freddi con astice selvaggio e verdure croccanti, conditi all'olio di scalogno. Ricetta a suo tempo iconoclasta: in Emilia-Romagna era folle pensare di proporre la pasta fredda. «Mi ha risolto molti problemi nei buffet: la potevi preparare anche un paio di ore prima per tante persone e il risultato era sempre perfetto. Forse se non mi fossi ritrovato a cucinare in mezzo al mare migliaia di pasti per raffinati e facoltosi viaggiatori ci sarei arrivato molto più tardi».



2

Alzavola e ostriche

L'alzavola affumicata con ostriche e patate. L'unione apparentemente bizzarro tra un pennuto selvatico di palude e il raffinato mollusco dall'intenso sentore di mare.

3

Faraona allo zabaione di Parmigiano

Le medaglie di faraona allo zabaione di parmigiano: «Con questo piatto vinsi un premio a un concorso a Forlimpopoli, e grazie al cachet sono andato avanti qualche settimana».

4

Bigné fritti in salsa inglese

I bigné fritti caramellati in salsa inglese e al profumo di arancia. «Era il dessert più richiesto al Trigabolo, elaborato col pastry chef Mauro Gualandi: un evergreen. Lo propongo ancora al Fourghetti di Bologna,



▲ Freschezza

Lo chef in un mercato di Istanbul durante il suo viaggio tra Italia e Turchia alla ricerca dei sapori più autentici

▼ Storie

«Non è solo cibo: dietro a ogni ingrediente c'è la storia delle persone che lo hanno prodotto con passione», dice Bruno Barbieri



della stagionalità o il non sprecare. Poi la cucina oggi è più raffinata e si è capito che il cuoco deve esprimere la sua personalità. Se sai metterci te stesso, dopo 40 anni di lavoro sei ancora riconoscibile. Vissani, per esempio, ha un'anima gastronomica che nessuno può mai scordare. E i giovani cuochi italiani lo stanno capendo».

E come è cambiato Barbieri?

«Come cuoco devo molto ai giornalisti che hanno parlato di me, ai critici che hanno premiato i miei locali, ma finalmente sono arrivato a un punto in cui mi godo la libertà. Posso dire che sono un uomo libero. Non devo più mettermi in discussione. Dopo tanti anni ho fatto esperienza, ho girato per il mondo, ho raccontato storie, creato tendenze, scritto libri, e non mi sento più sotto esame. Dopo 40 anni di lavoro voglio vivere in modo libero, fare solo quello che mi piace fare.

Il suo ultimo libro si intitola “Domani sarà più buono”. La lotta allo spreco è la sua nuova missione?

«Il rispetto delle materie prime è un cardine d'innovazione per il futuro. È una lotta giusta, quella allo spreco, e non solo perché eticamente il cibo non si butta mai, ma anche perché bisogna portare rispetto verso coloro che ogni giorno, con sacrifici, cura e dedizione, fanno in modo che sulle nostre tavole arrivino prodotti di qualità. Sì, per gli chef la nuova sfida è la sostenibilità».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il libro



Segreti antispreco

Oltre cento ricette per dare nuova vita agli ingredienti rimasti nel frigo. Domani sarà più buono è l'ultimo libro di Bruno Barbieri, dedicato al riuso e recupero dei piatti, per dare il dovuto valore al cibo e ai suoi produttori (Mondadori Electa, 224 pagine, 19,90 euro)

costi erano troppo elevati, noi forse eravamo troppo avanti e troppo rigidi. Un giorno arriva la critica Fay Maschler: in quattro si dividono un piatto di Pennoni di Cicciano con le verdure. Nella recensione scrive che dovrei cuocere di più la pasta. Mi partì il neurone, le scrissi spiegando il senso della pasta secca per noi italiani. Di queste critiche ne ricevevo tante, ma io ero intransigente. La poesia però non era sufficiente. Oggi certo saprei gestire le cose diversamente».

Nel frattempo è arrivata la tv, “Masterchef” ma anche “4 hotel” e da poco la conduzione di “Cucine d'Italia”. È diventato un personaggio popolare ed è stato un successo. Ci credeva?

«È andata bene perché non mi sono dovuto inventare un personaggio. Ho cercato di trasmettere la mia passione e le mie conoscenze. Non si ha successo perché si è in tv, ma si funziona in tv se dietro c'è un percorso».

I suoi modi di dire diventano tormentoni...

«Sì, è vero, come “mappazzone”. Ovviamente non l'ho inventato io, è un termine bolognese per indicare un piatto troppo abbondante. Ora è diventato popolare e lo usano tutti».

Che cosa è cambiato di più in questi 40 anni nella cucina italiana?

«Sono cambiate tecniche e pensieri, e la materia prima. Ma spesso più che novità sono ritorni: come il rispetto