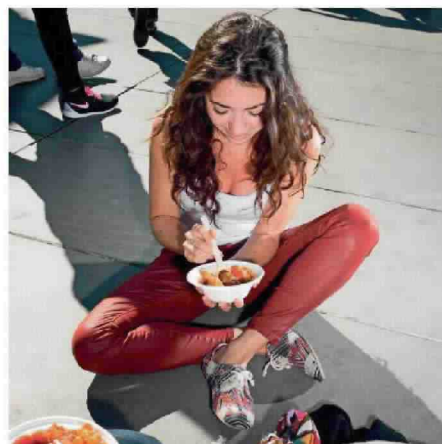
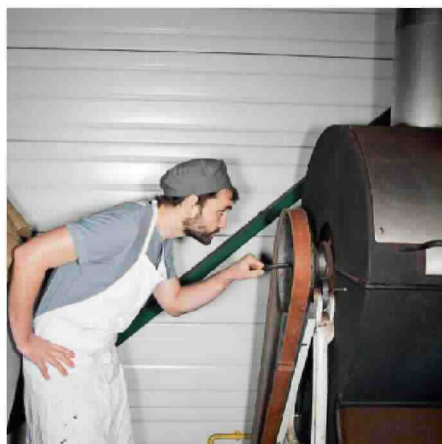


GIOVANI APPETITI

Sapori complessi. Più cura in sala. Piatti che puntano sull'etica invece



che sull'estetica. Così gli chef conquistano i Millennial **di Raethia Corsini**



S

SA, TUTTI vogliono fare gli chef, possibilmente celebri. I grandi cuochi di oggi hanno nobilitato il mestiere e regalato al nostro Paese una "nazionale italiana di cucina" capace di competere nel mondo. L'esposizione mediatica ha messo l'acceleratore, ma ha anche creato

un abbaglio, e le nuove generazioni di cuochieri devono fare i conti con una realtà molto diversa da quella in cui sono cresciute le attuali celebrità dei fornelli.

La prima grande differenza è il pubblico. Dai gourmet d'antan ai *foodies*, si passa alla generazione dei Millennial, il pubblico più mutabile della storia umana anche nella relazione con il cibo consumato fuori casa. Sono nati tra la metà degli anni '80 e il 2000, oggi hanno tra i 15 e i 35 anni e anche il Piano sull'Alimentazione Globale avviato dall'Università della California conferma che il futuro del cibo (dalla pro-

duzione al consumo) dipende dalla visione di questi giovani, già impiegati nel food come ricercatori, attivisti, studenti. In Italia parliamo di circa 12 milioni di consumatori, con caratteristiche comuni ai coetanei del resto del mondo.

Come evidenzia una ricerca di Maru/Matchbox, analisti del mercato in America, questa è la prima generazione veramente globale, che però ha una passione per il locale e un debole per l'eccellenza (Slow food docet); all'abbondanza e al logo preferisce il minimalismo, l'anti-griffe, i prodotti anche di altre latitudini purché provenienti da piccole entità peculiari. Se per la generazione che li ha preceduti il comfort food era la merendina confezionata, per loro è un centrifugato di carote. I Millennial, nati alla fine del benessere, al contenuto antepongono l'autenticità del contenuto, al formale l'informale; cercano semplicità di gusto, relazione diretta con chi pensa e propone il cibo, e sono impermeabili a guide e pubblicità; si fidano del passaparola e a loro volta influenzano la scelta altrui via social. Antepongono l'etica all'estetica. «In pochi anni è cambiata la prospettiva: non più "buono, pulito e giusto", ma "è buono perché pulito e giusto". I primi segnali si sono avvertiti proprio nell'editoria», spiega Marco Bolasco, direttore enogastronomia di Giunti e consigliere di amministrazione di Slow Food Editore. «Basta libri-vetrina dello chef, si invece a quelli che insegnano qualcosa di originale e rendono accessibile a tutti ciò che finora è stato elitario». Dunque, crisi economica a parte, l'ago della bilancia nel futuro degli chef sarà "il gusto" della generazione Y. Per soddisfarlo «serve un progetto articolato di business sostenibile, che applichi il concetto di economia circolare, tenga in conto la salute avvalendosi di esperti medico-scientifici e lo faccia andando oltre la moda», spiega Ludovica Leone, direttore del [Bologna Business School](#) e di Ask Bocconi. «I futuri grandi chef saranno iperconnessi con gli altri cuochi del mondo», prosegue Leone, «per uno scambio continuativo di tecniche più che di ingredienti. La ristorazione dovrà sostenere sempre più i produttori, specie quelli di nicchia, anche per esportarli. Servirà avere un'identità definita, specializzata, e fin da subito un progetto di ampia visione se si vuole crescere e rimanere nel mercato, che reclama anche maggiore coerenza con il territorio». Sulla coerenza, fior di maestri hanno costruito l'autorevolezza, le nuove leve hanno il compito di raccogliere il testimone ed evolvere. E diversi sono già sintonizzati. Caterina Ceraudo, classe '87, migliore chef donna Michelin 2017 e allieva di Niko Romito, ha scelto di lavorare nel ristorante di famiglia a Strongoli, in provincia di Crotone, perché la sua ambizione «è fare emergere la bellezza nascosta della mia terra, la Calabria: se c'è un cambiamento ne godremo tutti, non solo io. La cucina povera è fatta di verdure e legumi, già in linea con i tempi, serve raccontarlo con tecniche contemporanee e spiegarlo ai più giovani. L'etica è al primo posto, tutti dovremmo accrescere la cultura sul vegetale».

La lingua gastronomica passa da un intricato "esperanto culinario", per dirla con lo scrittore e critico gastronomico Davide Paolini, a un più netto e penetrante dialetto, reso comprensibile da interpreti contemporanei. «Più si è global, più si ha bisogno di esperienze sperimentabili solo "lì", per





questo un progetto deve riflettere il suo territorio», afferma Gianluca Gorini, nato nel 1983, che a gennaio ha lasciato il ristorante Le Giare di Montenovio di Montiano (Forlì) per un'avventura tutta sua, sempre in Romagna, con una cucina tipica «più prepotente, più diretta, che faccia sentire i sapori in maniera profonda».

Anche Lorenzo Cogo, trent'anni, prima stella a 25, formazione all'estero evitando la Francia ma passando dal Noma di Redzepi, ha qualcosa da dire sui sapori: «La mia generazione ha una coscienza ambientalista ed è più attenta alla leggerezza, ma è cresciuta con il retaggio dei prodotti confezionati che alterano i sapori virandoli al dolce. Per questo il gusto amaro, tipico di molte verdure, non fa parte del nostro bagaglio. Abbiamo il compito di rieducare il palato», afferma lo chef e patron di El Coq a Vicenza, puntando i riflettori su un tema decisivo per i cuochi del futuro: il recupero di gusti smarriti, come l'amaro appunto, non per nostalgica ricerca «dei sapori di una volta», piuttosto come ne-

cessario percorso verso un'alimentazione più sana e giusta. Il cibo industriale del dopoguerra ha appiattito le caratteristiche organolettiche abituando il palato a ingredienti molto sapidi e ricchi di glutammato, ma allontanandolo dai sapori più «ostici» come l'amaro e l'acido. Così le papille, preposte a comunicare quegli aromi al cervello, si sono come addormentate e i nuovi cuochi stanno provando a risvegliarle. Ancora Gorini: «I sapori amaricanti si possono proporre per esempio con le estrazioni, che permettono di rendere il gusto meno scioccante, portando a consumare più verdure come indivia, carciofo, tarassaco, scalogno, rucola, radicchio, toccasana per la salute perché aiutano a bruciare i grassi e rafforzano l'attività renale».

L'antropologo Luca Govoni, docente di storia e cultura della gastronomia, getta lo sguardo oltre: «I grandi chef hanno permesso all'alta gastronomia italiana di essere celebrata all'estero, per questo i cuochi 4.0 possono riappropriarsi delle radici antropologiche, di figure come l'oste e l'*azdora* (massaia in dialetto romagnolo), affrancandosi dallo stile francese, nipponico o nordico senza esitazioni provinciali. Togliere le sovrastrutture che non ci appartengono non significa semplificare ma purificare, per ripristinare la tradizione della tavola italiana in modo contemporaneo, dando spazio alle relazioni tra commensali e tra questi e il personale di sala, vera chiave di volta dell'alta gastronomia futura». Conferma Alessandro Pipero, patron e maître dell'omonimo ristorante a Roma, che con altri colleghi ha formato il gruppo Noi di Sala (noidisala.com). «Oggi i clienti sono più eterogenei e competenti, cercano interazione anche a tavola. Serve personale colto, non dedito a "portare i piatti", ma capace di stimolare un dialogo, anche in lingua straniera, che sappia unire la classe con la semplicità, la conoscenza con la confidenza. Penso a camerieri confessori, maître interlocutori e sommelier bravi a indovinare il vino per "quel" cliente. Poi, come sempre, serve passione e voglia di lavorare sodo».

Un approccio che sta provando a mettere in campo l'allievo più ribelle di Gualtiero Marchesi: Paolo Lopriore, comasco, classe '73. Il suo Portico, ad Appiano Gentile (Milano), si fonda su «informalità, condivisione, rifiuto di abbinamenti e porzioni fisse», invitando il cliente a comporsi il piatto: «Oggi la creatività s'incaponisce sui menu degustazione, non avendo compreso che la vista ha fatto un'abbuffata ed è ora di stupire il palato, di parlare a gusto, olfatto, tatto, i sensi non riproducibili da uno scatto fotografico». La nuova sfida è trasformare tutto il «capitale» costruito dai grandi in una formula nuova, che prenda spunto dall'alta ristorazione ma evolva in altro: «Il lavoro di un cuoco serio è sempre gourmet, anche quando serve al bancone un uovo sodo e un bicchiere di prosecco», annota Lopriore. «È il gesto e la qualità a essere gourmet, questo cercano i ragazzi, la sostanza. E compito della sala è raccontare la storia ai commensali: il cuoco è un intuitivo, e per essere creativo deve dedicare tempo a formarsi sulla materia. Lo storytelling invece deve tornare all'oste, alla sala». Ai gourmet nostalgici resta ancora un po' di tempo per un menu degustazione. Gli aspiranti cuochi, invece, per assicurarsi il futuro più che le stelle, dovrebbero iniziare a cercare camerieri 4.0, visto che i Millennial esigono competenza. ■