

Se cucini in televisione, hai lo sguardo tenebroso o il sorriso piacione e provi a spiegare che avere in casa una leccapentola è del tutto fondamentale, e che la pasta - *quella buona, signora mia, mi raccomando: trafileta al bronzo!* - si fa a Gragnano, allora probabilmente sei uno chef-star. Di quelli che poi il faccione lo ritrovi agli eventi mondani o sugli scaffali dei supermercati, di fianco alla trippa in scatola. Se cucini nel ristorante di famiglia, scegli con cura le materie prime, studi le ricette, le crei e le proponi con talento e unicità trasmettendo il pensiero che c'è alla base, invece, probabilmente sei uno chef stellato. E sebbene tra stelle e star la differenza pare solo linguistica, è invece profondamente ontologica. Massimiliano Alajmo, tre stelle Michelin, origini siciliane, identità veneta e fama internazionale lo sa bene: lontano dai riflettori, non ama lo *show-cooking*. Scrive libri di cucina nei quali la cucina diviene un delizioso pretesto per

parlare di vita, di esperienze, di visioni del mondo. È un anti-divo, Alajmo. Chef-filosofo, come spesso lo definiscono. Probabilmente per quel modo tutto suo di intendere la cucina: un percorso intimistico, maieutico, di ricerca. Dove il gioco delle somme elementari fa magicamente il paio con la complessa alchimia delle materie prime. L'essenziale, in questo caso, è ben visibile agli occhi. E arriva al cuore, solleticando il palato. La cucina come ricerca, sostiene Alajmo. Ma anche come innocenza, perché la creatività ha bisogno di purezza di approccio, altrimenti non è. E poi, certo, le materie prime: le migliori, quelle in grado di dare forma al pensiero dell'artista. Perché il legame con il territorio è un valore, il rispetto della stagionalità un elemento essenziale ma la strada della grande cucina è un po' più lunga del *chilometro zero*. L'arte non si può legare, la creazione rifiuta i limiti: rimanere ingabbiati nel mantra dello *slow-*

*food* può essere una trappola. A meno che non chiediate allo chef padovano di preparare un'anatra all'arancia di Comacchio. Poi, certo, occorrono conoscenza e cultura. Perché la cucina è il risultato dei saperi di un popolo, ne custodisce la tradizione ed è il primo laboratorio per nuove idee. Soprattutto in Italia, terra di immenso patrimonio enogastronomico, dove il rito del cucinare e del mangiare possiede un'identità propria, ben definita e di grande rilevanza. E allora, da noi l'educazione al gusto dovrebbe quasi essere un imperativo morale, una sorta di seconda alfabetizzazione obbligatoria. Massimiliano Alajmo, *ça va sans dire*, ha una ricetta anche per questo: d'altronde è uno chef stellato, mica uno chef-star!

L'editoriale di Mariella Palazzolo

 @Telosaes

ALAJMO

## CHE SAPORE HANNO LE EMOZIONI?

“Per me la cucina consiste di alcuni elementi imprescindibili. Per prima cosa, la condivisione. E poi, l'innocenza.”

**Telos:** Chef-scrittore lo è di certo: in tal senso, i suoi due volumi (*In.ingredienti e Fluidità*) sono una viva testimonianza. Chef-filosofo, invece, è il modo in cui spesso viene descritto dagli addetti ai lavori. Cosa significa, esattamente, questa definizione?

**Massimiliano Alajmo:** Ad essere sincero, non saprei: bisognerebbe chiederlo a chi mi definisce così! Certamente ho il mio modo di intendere e di vivere la cucina. Se vogliamo definirla in questi termini, allora sì: è una filosofia, un modo di racchiudere e trasmettere un pensiero. Per me la cucina consiste di alcuni elementi imprescindibili. Per prima cosa, la condivisione. E poi, l'innocenza. La cucina è il modo in cui riesco a comunicare con gli altri, a trasmettere i miei messaggi, i miei significati, la mia idea di rapporto con la materia. Cucinando, trasmetto una parte di me. E poi, allo stesso tempo, apprendo. In osmosi continua con i miei ingredienti, con i miei ospiti, con le loro sensazioni. È una condivisione che dà luogo a un confronto dagli esiti imprevedibili, mai scontati e per questo sempre stimolante. Ovviamente, poi, comunico anche attraverso la scrittura dei libri, per trasmettere la nostra idea di cucina anche a chi non riesce a venirci a trovare di persona. Ma la cucina, dicevo, deve essere anche innocenza, gioco, destrutturazione. Cucinare significa spogliarsi di tutto ciò che è superfluo e recuperare la semplicità, la creatività del pensiero elementare per dare vita alla propria intuizione. È un viaggio alla ricerca dell'origine, dove l'autenticità respinge il futile. La cucina è gioco, spontaneità, ironia: ha, insomma, una forte componente fanciullesca.

Cucina e territorio è ormai diventato un mantra alle nostre latitudini, in piena contrapposizione con l'esotismo degli anni '80, quelli del vitello tonnato e delle pennette alla vodka. Allo stesso modo, non si fa che parlare di *chilometro zero*. Fuori dai denti: cosa ne pensa di tutto ciò? Siamo di fronte a un nuovo caposaldo, o a una grande illusione mondana?

La mia opinione è che occorrono equilibrio e buonsenso. La cucina è, e non può non essere, fortemente legata al territorio. Il territorio, come l'intero vissuto, dà l'impronta e caratterizza sensibilmente la relazione con gli ingredienti, la loro percezione, il modo di lavorarli. E la sua influenza è presente, in qualche modo, in tutti i nostri piatti. La cucina, però, vive di contaminazioni che vanno via via sedimentandosi. Non si può essere fondamentalisti, quando si tratta di scegliere la materia prima con cui creare. Perché si tratta del momento fondamentale



**Massimiliano Alajmo** nel 2002 è stato il più giovane chef al mondo ad avere ottenuto le tre stelle *Michelin*. Allora Massimiliano - Max, come preferisce - Alajmo, nato a Padova nel 1974, aveva 28 anni. La storia di Alajmo è quella di un *enfant prodige*: cresciuto in una famiglia di ristoratori, dopo essersi fatto le ossa in alcuni tra i ristoranti più importanti d'Europa (*Ja Navalge* di Alfredo Chicchetti e *l'Auberge de l'Eridan* di Marc Veyrat), nel 1993 Max affianca la mamma Rita Chimetto, già mono-stellata *Michelin*, nel ristorante di famiglia: le *Calandre* a Sarmeola di Rubano. Rapidamente Max affina il suo talento: assunta la guida del ristorante nel 1994, tre anni dopo le stelle delle *Calandre* diventano due. Da lì, sempre in sodalizio con il fratello Raffaele, è un continuo mietere successi. Nel 2006 i fratelli Alajmo pubblicano *In.gredienti*, libro in cui lo chef *mette a sistema* la sua filosofia: nel 2007 il libro vince il premio *Gourmand Cookbook World Award* come "*Best cookbook in the World*". Ad inizio 2011, la famiglia Alajmo punta su Venezia ed prende in gestione il *Caffè & Ristorante Quadri*: sei mesi appena, ed ecco la prima stella *Michelin*. Dopo avere pubblicato il secondo libro, *Fluidità*, nel 2014 è la volta di Parigi: a settembre riapre *Caffè Stern*, storico *atelier* di incisione che la famiglia Alajmo prende in gestione. I fratelli Alajmo sono inoltre impegnati nell'iniziativa benefica della *Onlus* che hanno fondato: "*Il Gusto per la Ricerca*", che è riuscita a coinvolgere il top della ristorazione italiana e che, attraverso eventi di alta cucina, raccoglie fondi destinati alla ricerca scientifica sulle neoplasie infantili.

M. Sonsini

di avvio di quel processo di comunicazione che, come ho detto, è elemento costitutivo della cucina: la creatività, per definizione, rifiuta qualsiasi limitazione. Quando ci si esprime, occorre farlo senza limiti. E allora: il rapporto con le materie prime territoriali è importante, ma non quanto la qualità. Il concetto di chilometro zero, nell'etichettatura quasi morale che ne danno ormai gli integralisti di professione, è semplicemente una cosa stupida: quando possibile, io lavoro con ingredienti locali e di stagione. Però, mi sembra quasi superfluo fare presente che se trovo un pomodoro che arriva dalla Campania ed è più buono di quello che coltivo io in giardino, uso il pomodoro campano.

Il reale legame della sua famiglia con il territorio, tuttavia, è indiscusso: otto locali aperti in Veneto con una predilezione per lo sviluppo di locali storici, vedi il *Quadri* a Venezia. Poi, di recente, l'uscita dai confini non solo regionali ma addirittura nazionali con lo sbarco a Parigi. I perché ed i come di questa scelta?

La scelta è il frutto di una serie di fortunati eventi, in un certo senso. Tutto ruota intorno all'irripetibile opportunità che ci si è presentata: Gianni Frasi, torrefattore nel Laboratorio Torrefazione Giamaica Caffè di Verona, nonché nostro caro amico. Conoscendo le nostre intenzioni di aprire un locale all'estero, durante una delle nostre conversazioni, ci aveva suggerito un luogo che aveva visto nel cuore di Parigi. Durante un viaggio nella capitale francese, abbiamo visto il *Graveur Stern*: una folgorazione. Un locale storico nel cuore della città, che ha ospitato per quasi duecento anni un *atelier* d'incisione, ormai chiuso al pubblico da tempo. Oggi è diventato il *Caffè Stern*, un posto magico, ricco come pochi di storia e di arte decorativa manuale. Non abbiamo potuto, saputo e voluto dire di no!

Dalla Francia al tormentone del sostegno delle Istituzioni allo sviluppo. Per avere successo c'è bisogno di una grande abilità imprenditoriale, ma un ruolo attivo da parte delle Istituzioni sarebbe innegabilmente utile. Come può il governo valorizzare la cucina italiana? La Francia in questo settore è maestra. Cosa chiederebbe oggi a Matteo Renzi di concreto e realizzabile a nome della ristorazione italiana?

A Matteo Renzi suggerirei di dare vita ad un grande progetto divulgativo per parlare seriamente di cucina. Cercando anzitutto di fare sì che l'Italia, terra di eccellenza gastronomica, possa riappropriarsi almeno un po' del suo significato autentico. Un significato molto lontano da quello dello *show-cooking* e della competizione esasperata, che oggi va per la maggiore e sul quale preferirei non commentare oltre. Ciò che immagino è un progetto di altissimo profilo istituzionale attraverso cui esaltare l'unicità policentrica dell'Italia, con l'incredibile diversità delle sue regioni di produzione, e dei prodotti che le connotano. Insomma, il rovescio politico della medaglia sulla ricerca delle radici, delle materie prime. In parallelo, un grande passo in avanti per la cultura gastronomica del nostro Paese sarebbe quello di avviare un percorso di *educazione al gusto* degli italiani, sin dai primi anni di vita. Penso alle scuole, alle mense: la ricerca della qualità deve partire proprio da lì, dai luoghi dove si formano le sensibilità ed i palati dell'Italia del futuro. In fondo, non esiste alcuna ricetta segreta: in cucina, come in qualsiasi altra attività umana, la conoscenza è il presupposto fondamentale del progresso e della crescita.

Marco Sonsini