

il Giornale

pdf premium



- versione scaricabile in PDF con zoom infinito
- ottimizzato per **smartphone e tablet** iPad e Android
- solo **42 cent** al giorno per l'abbonamento annuale
- leggi il Giornale sul tablet **dalle 2 del mattino**

Offerte di abbonamento:

settimanale	5 €
mensile	20 €
trimestrale	50 €
semestrale	100 €
annuale	160 €

Pagamento:

Carte di credito e bitcoin:



 **bitcoin**

**Il Giornale prosegue
alla prossima pagina**





di Piera Anna Franini

Alba, 2006. Il ristorante Piazza Duomo è appena decollato, e già arriva la prima stella Michelin. Nel 2013 siamo a quota tre. Il mago è lo chef Enrico Crippa. Forse questo nome non ha lo stesso impatto mediatico di altri, Carlo Cracco ad esempio. Eppure, fra gli italiani, è lui (con Massimo Bottura e Massimiliano Alajmo) a comparire fra i migliori 50 chef al mondo, con una notorietà internazionale che supera quella nostrana veicolata dal piccolo schermo.

Cosa pensa dell'esposizione mediatica degli chef d'ultima generazione? Perché lei è così schivo?

«Preferisco stare in cucina. Sono uno che ama ancora starci. Mi piace trascorrere la giornata fra ingredienti, padelle e i miei ragazzi».

Fa bene alla cucina questo gran parlare di fornelli?

«Sì, fa bene alla categoria. Però va chiarito che quello che si vede in tv non corrisponde a quanto accade veramente, la vita di un cuoco è ben altro».

Come è?

«Sveglia al mattino presto. Quindi ricerca dei prodotti, pulizia dei prodotti, si rosola, si cucina, si servono i clienti. Alla fine, uno va in tv se ha bisogno...».

Se ha necessità di visibilità, vuol dire?

«L'alta ristorazione costa molto. Se sei fortunato, come me, stai in un luogo come Alba, quindi molto frequentato, e lavori bene, non hai bisogno di partecipare a progetti vari per far quadrare i bilanci. Effettivamente c'è chi ha la necessità di finire in tv».

Nessuno snobismo, dunque?

«La ragione è semplice: a me piace stare in cucina, e poi arrivo a fine settimana stanco quindi uso il giorno di riposo, che è il lunedì, per riposare».

A dieci anni dal debutto, è tempo di bilanci per il suo ristorante. Di cosa si compiace e cosa si rimprovera?

«L'energia è sempre la stessa. C'è ancora gran curiosità e voglia di fare cose nuove e stimolanti. Abbiamo fidelizzato il rapporto con l'orto, che è ormai la nostra firma. Ogni anno facciamo nuovi studi su foglie, ortaggi. Siamo sempre presi a testare nuove formule».

In questo preciso momento?

«Stiamo lavorando a una nuova serra riscaldata per produrre germogli da utilizzare durante il periodo invernale».

Tutto parti con...

«La chiamata di Cracco. Mi informava che ad Alba stavano cercando uno chef. Mi presentai. Tutto parti incoscientemente. Mica vai a pensare che arrivi alle tre stelle Michelin».

Per la verità si dice che Bruno Ceretto (noto imprenditore vinicolo piemontese) mise in chiaro subito che voleva il massimo.

«Sì, era convintissimo. Riteneva che fosse assurdo che in un'area come questa, traboccante di prodotti enogastronomici d'eccellenza, non ci fosse un ristorante di alto livello. Lui voleva arrivare lì. Io raccolsi la sfida».

Come furono i primi anni?

«Non facili. Li impiegammo a farci conoscere, anzitutto ai piemontesi che - si sa - sono un po' chiusi. E da brianzolo posso capirli, anch'io sono uno che si fa molto gli affari suoi. Poi via con le stelle. Nel frat-

ENRICO CRIPPA



chi è

● Nasce a Carate Brianza (provincia di Monza e Brianza) nel 1971. La prima esperienza nel campo della ristorazione avviene a sedici anni come commis nello storico ristorante milanese di Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva. Nel 1996 avvia a Kobe il ristorante di Gualtiero Marchesi e resta in Giappone al Rhiga Royal Hotel di Osaka fino al 1999. Fondamentale per la sua cucina l'esperienza di questi 3 anni. Nel 2005 apre il ristorante Piazza Duomo ad Alba

«Sono uno chef a 3 stelle ma amo pane e formaggio»



ALTRO CHE SHOW

La nostra vita è fatta di sveglie all'alba, fatica e attenzione

LA FAMIGLIA

Sono assorbito dalle mie passioni ma a volte fuggo con mia moglie

L'ESEMPIO

Mio nonno era sempre ai fornelli. L'importante è avere un modello



È fra i 50 migliori cuochi del mondo: «Mi piacciono le cose semplici, voglio riscattare le materie povere e valorizzarle al massimo. Io non ho bisogno della tv e preferisco la cucina»

tempo i Ceretto mi sostenevano senza mai mollare: sono sempre stati vicini ma non hanno mai messo i bastoni fra le ruote».

Non ha detto cosa si rimprovera.

«Il fatto di essere totalmente assorbito da questo sistema, che mi piace, però sento di trascurare alcuni aspetti della vita. Passano gli anni, e talvolta mi dico che sarebbe bello ogni tanto mollare un pochino. Mi rimprovero un po' questo, non aver fatto certe cose. Però se fai un lavoro così, devi metterlo in conto».

Cosa che, evidentemente, ha fatto anche sua moglie...

«Mia moglie capisce, è una persona d'oro. Certo, ogni tanto sclera».

E cosa fa per farsi perdonare?

«Ci prendiamo del tempo per noi».

Andando per ristoranti?

«Centrato. Ci divertiamo così».

Bell'impegno avere Crippa come cliente...

«Ma se calcola cosa mangiamo quando si esce, direi proprio di no. Si finisce quasi sempre a tarallucci e vino. Non se andiamo da Massimo Bottura ovviamente. A Modena, per

dire, si va nelle trattorie alla caccia di tortellini. Però guardi, una bella fetta di formaggio e una buona bottiglia di vino non sono male. La piacevolezza, alla fine, è questa».

Tarallucci e fetta di formaggio per i grandi chef?

«A noi piace mangiare cose semplici. Trattiamo caviale ogni giorno, quindi si ha voglia di normalità. Anzi, lo sforzo di questi ultimi tempi sta proprio nel riscattare le materie povere portandole all'eccellenza».

Si è formato alla scuola dei grandi chef, Gualtiero Marchesi, Christian Willer, Gislaine Arabian, Antoine Westermann, Michel Bras, Ferran Adria. Cosa accomuna i grandi della cucina?

«Il filo conduttore è la forte passione per il nostro lavoro, la morbosità nel suscitare piacere nella clientela, il desiderio di soddisfarla. Poi c'è uno spirito sempre un po' bambino e incosciente che a volte non fa ragionare, un po' di pazzia la mettiamo sempre dentro. Quando capisci che il senso della tua vita professionale è creare piacere per chi viene nel tuo ristorante, sei già a buon

punto. La tua priorità è il cliente, e in particolare il tavolo che t'è piaciuto».

Cosa vuol dire un tavolo che piace allo chef?

«Premessa. Nel 90% dei casi, cuciniamo a persone che non conosciamo. Ed è un peccato. Se le conosciamo, sapremmo se si tratta di gourmand o gourmet, se amano l'azzardo o la tranquillità. Quando fidelizzi la clientela, allora puoi lasciarti andare col tuo cliente e lui con te. Cucinando per lui capisco cosa ama e cosa no, so se è meglio chiudere con un dolce alla frutta o alla crema. Noi diciamo che la cucina della mamma e della nonna sono le migliori».

Perché?

«Perché ci cucinano le pietanze che amiamo e che dunque risultano le più buone al mondo».

Come è la sua clientela?

«Per il 70-80% è straniera, soprattutto in certi periodi, come quello del tartufo. Poi c'è lo zoccolo duro degli italiani, alcuni vengono regolarmente ogni mese».

Piazza Duomo è economicamente impegnativa, avrà una clientela danarosa...

«Talvolta combatto con persone che mi dicono che vorrebbero, ma non possono entrare nel mio ristorante, poi indossano scarpe da 400 euro ma non vogliono spenderne 200 per un percorso di 12 portate. Certo, nel mio ristorante mi imbatto spesso nelle carte di credito nere dell'American Express».

Ha detto che bisogna essere un passo avanti al proprio team. Lei parla sempre al plurale...

«Siamo in 12 in cucina, coi ragazzi degli stage possiamo arrivare anche a 18. Io devo poter stimolare la mia squadra con progetti creativi. Poi ogni cuoco opta per determinati metodi di lavoro. A me piace stare con loro, condividere i momenti di gioia, sforzo estremo e stanchezza. Mi sento come il capitano di una nave che ha la sua ciurma. Alla base di tutto c'è una mia convinzione: l'esempio è la più alta forma di insegnamento».

Cosa si cucina quando è a casa?

«Cose semplici, ama molto il riso, quindi tendo a cucinarmi quello. A mia figlia piace la purea di patate e i funghi fritti. L'estate uso spesso, mentre in inverno ci piace stare in casa e goderci il caminetto mangiando salumi, uova e tartufi».

Il profumo che adora?

«Quello del pane appena sfornato, ma anche certe rosolature, come quelle delle carcasse di crostacei. Se potessi mandare in sala il profumo che emana il grasso della proteina quando si scioglie».

In casa: odori solo in cucina o va bene anche in altre stanze?

«Se è soffritto di cipolla, allora no. Ma il profumo di una torta appena sfornata è meraviglioso».

Quando ha deciso di occuparsi di cucina?

«Se proprio devo cercare un momento, allora penso al nonno della Brianza che ogni mattina faceva il giro dei mercati alla ricerca dei prodotti migliori, aveva sempre il frigo vuoto. Ricordo la schiena di quell'omone ai fornelli. Credo, poi, che il segreto di ognuno di noi sia avere davanti qualcuno a cui somigliare. Io trovai questo nell'ambiente di Marchesi, nel suo ristorante lavoravano giovani cuochi da ogni parte del mondo, parlavano più lingue, erano ambiziosi. Mi dissi: "anch'io voglio essere così"».

Poi li ha superati...