

Bocuse d'Or, il bergamasco Gotti in gara per rappresentare l'Italia



Andrea Tiziani e Francesco Gotti

Due anni fa, dopo la finale mondiale del Global Chef Challenge in Norvegia aveva pensato di dire basta alle competizioni. Ma il richiamo del Bocuse d'Or, il più importante concorso di cucina al mondo (di cui Bergamo ha organizzato le selezioni nel 2010 e 2012), è stato più forte. E così eccolo, Francesco Gotti – executive del Bobadilla di Dalmine, consulente per le aziende e allenatore del team Junior della Nazionale italiana cuochi, senza dimenticare qualche apparizione sorprendente in tv – nella lista dei dodici chef che domenica 31 gennaio e lunedì primo febbraio si sfideranno ad Alba per rappresentare l'Italia, prima nella sfida europea, a Budapest nel maggio di quest'anno, e poi, nel gennaio del 2017, a Lione per l'evento continentale voluto dal mitico Paul Bocuse (che per 50 anni è riuscito a confermare le tre stelle Michelin e che tra pochi giorni compirà 90 anni).

Gotti sarà in gara lunedì mattina, accompagnato da un altro bergamasco, il 21enne Andrea Tiziani di Mozzo, che già conosce perché fa parte della nazionale Junior. «Con quali ambizioni mi presento? Credo con quelle di tutti gli altri concorrenti – afferma Gotti -, fare bene e cercare di vincere, con la consapevolezza che sarà dura per tutti, perché chi arriva a queste gare certo di cucina ne sa. Nella scelta di partecipare, lo ammetto, c'è stata una buona dose di "pazzia". Mai avrei pensato di farlo, ma le competizioni internazionali regalano sensazioni uniche, evidentemente ne ho bisogno e il Bocuse d'Or, che rappresenta l'eccellenza dei concorsi, alla mia età (43 anni *ndr.*) era un'occasione da non lasciarsi scappare».

Storione e caviale per il piatto di pesce e cervo per la carne i temi sui quali tutti i partecipanti sono chiamati a cimentarsi. «Non sono materie prime facili, ma le conosco – rileva -. Il cervo è anche legato al nostro territorio, lo storione è più complicato, nella struttura, nelle carni, chi non l'ha mai utilizzato rischia di fare disastri! Ciò che intendo trasmettere con i miei piatti è massima semplicità ma di sostanza, vorrei far emergere gusto, sapore, rispetto della materia prima, vorrei che fossero compresi gli strumenti e le cotture utilizzate, aspetti che si stanno un po' perdendo. L'estetica e la presentazione sono importanti ma non devono prendere il sopravvento, dicano che per me la cucina non è una cialda che fa fumo».

Dalla sua Gotti ha l'esperienza in numerosi concorsi. «Un conto è saper cucinare – spiega – un altro è prendere parte a gare come questa. Ho il vantaggio di sapere cosa vuole dire partecipare a una finale mondiale, lavorare in un box di 4 metri quadrati con 2mila occhi puntati, con 4 ore a disposizione. La pressione è altissima, occorre sangue freddo, tutto deve essere precisissimo, tempi, dimensioni, pesi, percentuali, temperature. Ma so anche che per il successo, oltre a bravura e attenzione, serve un po' di fortuna. Occorre

che tutti questi elementi combacino, un piccolo errore o contrattempo possono costare caro», dice ricordando il mondiale in Norvegia (disputato con un ginocchio rotto), dove il terzo posto gli è sfuggito per una manciata di punti.

Gli altri chef che partecipano alla selezione sono Marco Acquaroli (altra presenza bergamasca, originario di Sarnico lavora oltreconfine, al Four Seasons Des Bergues di Ginevra), Lorenzo Alessio, Riccardo Basetti, Debora Fantini, Andrea Alfieri, Daniele Lippi, Giovanni Lorusso, Michelangelo Mammoliti, Leonardo Marongiu, Stefano Paganini e Giuseppe Raciti. La kermesse è organizzata da Luigi Cremona e Witaly, il presidente di Bocuse d'Or Italia è Giancarlo Perbellini, il presidente di giuria è il tristellato Enrico Crippa del Duomo di Alba, alla guida di una squadra altamente qualificata. Le gare si svolgono presso un'isola degli chef accanto al Teatro ottocentesco di Alba, in tre sessioni da quattro concorrenti ciascuna.

Tra le iniziative, la cena di gala in programma domenica 31 gennaio, che sarà firmata da Perbellini, Crippa e dal norvegese Orjan Johannessen, ultimo vincitore del Bocuse d'Or. La curiosità è che nel 2010, quando le selezioni furono organizzate a Bergamo, fu proprio Gotti a curare la cena di gala per mille persone alla Fiera. Che sia di buon auspicio?

Intanto i colleghi dell'Associazione Cuochi bergamaschi hanno organizzato un pullman per seguirlo e fare il tifo per lui.