

Gritti: «Troppi chef in tv. E intanto le massaie scompaiono»

Ezio Gritti, cuoco e sommelier bergamasco, che ha costruito il suo successo in Città Alta all'“Osteria di via Solata”, da quasi 2 anni si è trasferito nella paradisiaca Bali, dove ha aperto il “Solata Restaurant”, a Seminyak. Con lui se n'è andata anche la stella Michelin che brillava in Città Alta da quasi dieci anni, dal 2005. Ora si divide tra il suo ristorante a Bali e la capitale indonesiana Giacarta, dove è impegnato nella consulenza di ristoranti importanti nei grandi mall, piccole città del commercio incastonate in grattacieli vertiginosi, dal “Le mieux” nel Pacific Place al “Prime Cut” nel Wisma Mulla. Ha inoltre rappresentato la cucina tricolore per due eventi dell'Ambasciata Italiana a Giacarta, uno al Kempinsky Hotel presso il ristorante “Casa d'Oro” e a Bali al “Gyanyar”.

Dall'Oriente dinamico e ruspante di Giava al paradiso per turisti di Bali, Ezio Gritti guarda con nostalgia alla sua Bergamo e non manca di lanciare uno sguardo appassionato ma al tempo stesso critico alla ristorazione di casa nostra, facendo il punto sulla cucina bergamasca e italiana perennemente sotto i riflettori dei media.

Come va a Bali?

“Benone. Mi mancano però sempre tanto Bergamo, le montagne, le valli, ma soprattutto le persone che amo e gli amici. E' quasi un anno e mezzo che non abbraccio mio figlio e da più di un anno che non vedo mia madre. Li vedo sempre su Skype ma il poterli abbracciare fisicamente è cosa ben diversa. Mi mancano davvero molto, come tutti gli amici”.

Bali è un paradiso o c'è qualcosa che non sopporta o a cui fa

fatica ad abituarsi?

“Il traffico è micidiale e la corruzione non manca, anzi è istituzionalizzata. Quanto alla ristorazione, fatico ad abituarmi a vedere gente mangiare a tutte le ore del giorno: ad esempio ora che non sono ancora le 17 al tavolo a fianco hanno ordinato costolette d'agnello con funghi... Qui mangiano dalle 10 del mattino alle 22 e credo sia impossibile educarli ad una suddivisione più razionale dei pasti. Le cucine non si fermano mai”

Quali materie prime trova più interessanti?

“Qui si trovano materie prime straordinarie come la carne di wagyu, un manzo dal manto nero che arriva dall'Australia. Segue lo stesso trattamento del più famoso bovino Kobe giapponese, nutrito a birra e grano e massaggiato costantemente. Il taglio risulta marmorizzata da un reticolo di venature di grasso che si sciolgono in cottura, regalando una morbidezza straordinaria alla carne. La frutta tropicale eccezionale ha dei sapori unici, oltre ad avere costi irrisori. C'è solo l'imbarazzo della scelta tra otto tipi diversi di mango, papaya gigantesche, lime. Un frutto veramente incredibile è il durian dal gusto molto dolce con consistenza ed intensità paragonabili al burroso foie gras. E' perfetto per i soufflè e i gelati, bisogna solo avere il coraggio di provarlo dimenticando l'odore forte, acre e pungente che emana, che ricorda il formaggio iper maturo. Il gusto è straordinario come la consistenza della polpa, un mix perfetto di morbidezza e grassezza. Anche il jackfruit è eccezionale per un soufflè glacé alla vaniglia che a queste latitudini, nel regno delle spezie, è tutta un'altra cosa”.



Meglio il pesce indonesiano o quello del Mare nostrum?

“Il nostro ha sapori unici, non c’è gara. Ma qui si pescano ugualmente tra le 13 mila isole e atolli indonesiani pesci eccezionali: il barramundi ricorda il nostro branzino, poi c’è il red snapper che somiglia al nostro pagello, il coral trout che si avvicina alla triglia. Lo squalo ha carni pregiate e anche il fish butter, che ricorda davvero il burro. Si trovano gamberi di ogni sorta, granchi e granciporri, aragoste, ma mancano gli scampi e gli astici”.

Come vede la ristorazione bergamasca dall’altra parte del mondo?

“Mi spiace vedere guerre per accaparrarsi i clienti a suon di campagne e iniziative pubblicitarie. Allo stesso modo percepisco un certo fermento, oltre a grandi aspettative, legati ad Expo. Mi auguro che questo grande evento possa dare una marcia in più al settore agroalimentare e della ristorazione. A patto che la città migliori: si parla da anni del collegamento ferroviario tra Bergamo e l’aeroporto di Orio

ma non se ne è fatto nulla. I servizi pubblici sono insufficienti e nelle festività è impossibile raggiungere Città Alta. Del resto i parcheggi scarseggiano e i taxi hanno costi proibitivi...”

Con lei se ne è andata anche l'ultima stella Michelin cittadina...

“E' stato un colpo al cuore vedere la mia città senza stelle Michelin: anche se non è stata una sorpresa, come del resto stabilisce chiaro il regolamento della guida, è stata comunque una brutta notizia”.

Quale augurio per il 2015 per la ristorazione italiana?

“Spero che non restino sulla carta i buoni propositi di abbassare i prezzi e di cambiare la concezione di cucina. La vera rivoluzione è, come ripeto da anni, “il ritorno al passato”, ad una cucina di qualità, alla concretezza, alla corretta esecuzione e interpretazione. La creatività e fantasia oltre certi limiti diventa stravaganza e da troppi anni l'estro non ha un freno né un limite”.

Da quali valori ripartire?

“Dalla conoscenza e dal rispetto della materia prima, dal giusto rapporto qualità/prezzo e dalla sintonia tra cucina e sala. Si possono fare piatti incredibili ma se in sala vengono serviti con sufficienza tornano indietro come frisbee. Purtroppo tutti i ristoratori pensano sempre alla brigata di cucina ma non ad un ottimo sommelier o a un maitre. Basti la prova: tutti sanno nomi e ruoli della brigata in cucina, solo in pochi conoscono quelli della sala, che vengono definiti “camerieri” e basta...mentre invece ci vorrebbero molti piu' “maggiordomi” con l'eleganza e padronanza del conoscere”.

Tutti vogliono fare lo chef. Colpa della tv?

“Non ho mai amato il termine chef, gli ho sempre preferito e

mi sono sempre definito un cuoco. I cuochi hanno le padelle in mano, trasformano le materie prime e le mettono nel piatto. Questo è il mondo della cucina vera, che non è certo quello delle tv. In cucina si lavora fianco a fianco, si crea un legame di familiarità unico. Tutti vogliono cavalcare tendenze, ma la gente è stanca dei fiorellini e ghirigori nei piatti. Bisogna tornare a valutare i piatti in base al gusto: nella ristorazione a tutti i livelli mi sembra che ci sia molto fumo e poco arrosto”.

I media danno un'immagine distorta della cucina?

“Per mia scelta ho lasciato la tv dopo diverse trasmissioni. Troppo urlata e fanfaronata. Per andare in televisione e non mancare al ristorante ho sempre scelto di andarci nel giorno di chiusura, rinunciando al mio giorno libero. L’ho fatto con serietà, ma quando mi è stato chiesto di fare dello show che oltre a non appartenere alla mia indole si scontra con il mio ideale di professionalità, ho lasciato lo studio sbattendo quasi la porta”.

Passiamo più ore a guardare cucinare in tv che a farlo davvero. Un vero paradosso?

“Le massaie sono una specie in estinzione. Eppure la cucina è diventata grande e soprattutto anche grazie a loro, a donne, madri, nonne che hanno nutrito generazioni con manicaretti più o meno elaborati. Quante giovani donne preparano ancora il ragù o anche solo un minestrone di verdura come Dio comanda?”



L'Indonesia ha cambiato la sua cucina?

“L’ha contaminata. Sono nati così piatti come gli spaghetti ghiacciati conditi con olio extra vergine, mango fresco, menta e polvere di caffè, una ricetta di confine che unisce come in un ponte Indonesia e Europa. Uso latte di cocco, cocco dry, platano e banana, ma non rinuncio a piatti che mi ricordano la mia Bergamo. La ricetta dei casoncelli è immutata, dal ripieno alla pasta fresca, non c’è alcuna differenza tra la mia Osteria di via Solata in Città Alta e il Solata Restaurant a Seminyak. Pasta fresca e paste ripiene non mancano mai anche se certo, per i ravioli ai funghi, uso champignon e porcini secchi. Non ho rinunciato alla polenta all’inizio, ma con una temperatura media che oscilla sempre tra i 28 e i 32 gradi ho finito con l’arrendermi, anche perché forse io stesso avrei difficoltà a mangiarla. Tra i piatti classici, in carta non mancano la guancia di manzo brasata, il risotto allo zafferano con l’ossobuco e la cotoletta alla milanese. E faccio il pesto rigorosamente a mano col mortaio”.

Quali piatti vanno per la maggiore?

“Adorano gli spaghetti al pomodoro e basilico, del resto uno dei piatti che io stesso preferisco per la loro semplice e

perfetta eleganza al gusto. Vanno alla grande anche i piatti a base di funghi e anche la mia versione del pollo Ayam (bellissimo esemplare nero dalla testa alle zampe, *ndr*) farcito con ciliegie, formaggio cheddar e salsa di foie-gras. Il risotto poi conquista l'Indonesia: il nostro vialone nano veronese viene apprezzato moltissimo qui dove si usa esclusivamente basmati, quasi sempre stracotto”.

I prodotti italiani conquistano anche l'Oriente?

“Assolutamente sì, tanto che se non si sta attenti alle etichette si rischia di acquistare dei veri tarocchi. Perfino a me che ho l'occhio allenato è capitato di acquistare dei biscotti secchi che avevano la stessa grafica di uno dei nostri marchi più famosi, con cui però non avevano nulla a che fare. Ci sono invece casi eclatanti come il “parmiggiano” o “parmegiano”, la “mozzarilla” che arriva dal Canada ed altri orrori”.

Quali sono i prossimi obiettivi? Far brillare la stella anche a Bali?

“Qui, nella parte bassa dell'Asia, la guida Michelin non si è ancora spinta. Se Giappone ed Hong Kong rappresentano delle eccezioni, Filippine, Malesia, Indonesia e Singapore sono ancora escluse dalla più prestigiosa guida gastronomica. Sono orgoglioso però di ricordare di essere l'unico chef italiano stellato ad essersi trasferito in Indonesia. Speriamo che prima o poi la Michelin arrivi anche qui”.