

Il boom degli chef a domicilio

written by Redazione

23 Aprile 2013



Le nuove frontiere della ristorazione sono anche quelle domestiche. Se fino all'altro ieri poter contare su un personal-chef per curare nei minimi dettagli convivi formali e piccoli ricevimenti era appannaggio di una sparuta élite di padrone di casa, oggi è sempre più massiccia la richiesta di professionisti in cucine molto lontane da quelle della ricca e grassa borghesia d'un tempo, per non parlare di quella di palazzi blasonati e antiche corti. Dall'haute-cuisine d'antan delle più potenti corti d'Europa, che hanno dato alle stampe le prime bibbie culinari e diffuso l'uso delle buone maniere e di una certa etichetta a tavola, si è ormai entrati nella stagione della cucina pret-a- porter con un bacino di utenti molto più ampio. Una svolta "democratica" per la cucina d'autore,

ricercata non solo per le grandi occasioni - dal fidanzamento alla laurea, dall'anniversario al compleanno - ma anche per una semplice e rilassante cena tra amici finalmente scaccia-pensieri e scansa-fatiche anche per i padroni di casa. Le richieste sono le più diverse: dal menù speciale per due (magari accompagnato da una luccicante promessa incastonata) al barbecue all'americana tra amici, dalla cena etnica al convivio politico, dal battesimo al buffet informale. C'è chi ama, sulla scia del successo dei reality e con l'avvento della figura dello chef mediatico, lo show-cooking per concedere alla vista dei propri ospiti lo spettacolo dell'arte disinvolta ai fornelli del professionista. Di contro non mancano le "sciure bene" che nasconderebbero invece lo chef nella credenza e che invece di limitarsi a dissimulare la propria incapacità ai fornelli si fingono direttamente grandi chef senza nemmeno disturbarli ad accendere il forno. Le richieste sono spesso le più strampalate: chi vuole solo una certa divisa e di un certo colore, chi chiede un menù speciale anche per Fido e chi si accolla l'onere delle compere salvo poi dimenticarsi irrimediabilmente l'ingrediente forte della serata. L'imprevisto è sempre dietro l'angolo: per questo chi si presta ad infilare pentole ed attrezzi del mestiere nella propria "valigetta" e ad abbandonare i confini del regno della propria cucina è prima di tutto un guru nel districarsi tra piccoli e grandi problemi e spesso un vero maestro dell'improvvisazione ancorché consapevole. Tra aneddoti e tendenze, tre chef raccontano la loro esperienza in trasferta, dalla villa esclusiva all'attico, all'appartamento più comune. Non manca un appassionato, come Nuccio Longhi, che si sta proponendo per cene ed eventi a domicilio.

Mirko Ronzoni

Il ragazzo dalle belle promesse che ha cucinato a casa di Colin Firth

Classe 1990, Mirko Ronzoni collabora con l'Accademia del Gusto in qualità di junior-chef e ha alle spalle esperienze e stage presso ristoranti rinomati, dal Miramonti di Concesio all'Anteprima di Chiuduno ad un lavoro oltre Manica, nel ristorante del Corinthia Hotel di Londra. Ora è impegnato a Bucarest nell'avvio

con Andrea Mainardi, chef di Officina Creativa, ristorante con un solo tavolo a Brescia, del The Lounge Contemporary Cuisine, ristorante italiano che propone una cucina rivisitata e al passo coi tempi. Secco e disilluso, nonostante l'età, il commento sullo stato della cultura del cibo nel nostro Paese: "La cucina è un pilastro della nostra economia ma non gode della giusta attenzione, mentre all'estero è apprezzata come non mai. A Londra il mercato è fiorente e in Francia è normale per ogni famiglia investire per un'occasione speciale, almeno una volta all'anno, in una cena in un grande ristorante stellato. Qui nessuno si fa problemi a spendere 600 euro per un paio di Louboutin - le famose scarpe dalla suola rossa, ndr. - ma di fronte ad una richiesta che superi i 30 euro a commensale l'imprenditore o il professionista storcono il naso". Le proposte per un menù a casa sono sempre concordate in anticipo: "Le richieste di servizi sono in crescita perché la cena a casa è una formula che piace sempre di più. Va molto il barbecue per chi ha uno spazio all'aperto e la formula più informale a buffet. E' sempre una soddisfazione poter preparare un piatto davanti ai commensali e stabilire un contatto con i clienti e cucinare per loro un risotto o un piatto davanti ai loro occhi. Stare rinchiuso in cucina non mi piace, anche se capita spesso. Non amo nemmeno l'imposizione della divisa: adoro i miei grembiuli di jeans e le mie scarpe colorate". Ronzoni, commis alla selezione nazionale del Bocuse d'Or nel 2010, ha cucinato al ristorante Massimo del Corinthia Hotel a Londra per star del calibro di Johnny Depp e Tim Burton ed ha avuto l'onere e l'onore di cucinare a casa per gli ospiti di Colin Firth e della moglie, la produttrice italiana Livia Giuggioli: "E' stata un'esperienza interessante e sia lui che la moglie sono molto alla mano, ma la soddisfazione più grande è sempre quella di portare la cucina nelle case, possibilmente senza troppe etichette e formalismi".

Manuel Poli

Dal circolo più esclusivo di Milano alle cucine dei vip

Lo chef di origine bergamasche, milanese d'adozione, Emanuele Poli dopo aver firmato catering importanti in tutta Italia come responsabile food & beverage per

Papillon Eventi, aver lavorato all'Hotel Principe di Savoia e al Grand Hotel Verdi, archiviata l'esperienza di chef executive al Mercato del Pesce di Milano, è approdato al Clubino nella Casa degli Omenoni, palazzo del Seicento a due passi dalla Scala. Sua la responsabilità della cucina del club per gentiluomini tra i più esclusivi ed elitari d' Italia, ritrovo dell'aristocrazia e dell'alta borghesia milanese ed italiana, che dà accesso a club come il Knickerbocker di New York e il Boodle's di Londra. Da diversi anni Poli cura cene e ricevimenti in casa, dal vip all'imprenditore di turno, alla famiglia più comune: "La formula preferita è quella all'insegna del minimalismo zen orientale, con finger-food e stuzzichini soprattutto a base di pesce proposti a buffet, che fanno vivere maggiormente la casa e creano un clima più amichevole ed informale. La proposta-tipo prevede pesce crudo e cotto, moltissime verdure, frutta e due o tre tipi di dolce. Un menù più light, salutare e vitaminico, insomma". In ascesa lo show-cooking: "Le piastre ad induzione consentono ormai di cucinare ovunque. Realizzare uno o due piatti davanti agli ospiti, dal risotto ad altre ricette espresse, è sempre più richiesto e alla moda". Negli ultimi anni si assiste ad una vera e propria riscoperta del barbecue: "Cucinare pesce e carne alla brace o un maialino al girarrosto è sempre più richiesto. Chi può con la bella stagione condivide con gli amici grandi terrazzi in città e giardini in campagna". La cucina tradizionale non perde la sua aura: "Il servizio più classico continua ad essere richiesto e chi lo sceglie ama portare in tavola argenteria e porcellane di famiglia. C'è anche chi si limita a far sfornare al maggiordomo l'arrosto e tiene al fatto che tutto sembri frutto di una cucina casalinga". L'allestimento della tavola è sempre più sobrio: "Stanno scomparendo i fiori. Il vero spettacolo è il cibo: via libera a cascate di pane, frutta e verdura intagliate e composizioni semplici. Sui vini tornano alla ribalta le bollicine di casa nostra, dalla Franciacorta al Prosecco". Cresce anche il desiderio di esotico: "Sono sempre più gli italiani che organizzano cene a tema, soprattutto orientali e sudamericane. Sempre richiesta anche la cucina Kasher ebraica, che richiede una conoscenza degli ingredienti permessi e proibiti dalla Torah". In tanti anni di servizi, si può dire che Poli ne abbia viste davvero di tutti i colori: "C'è chi

richiede livrea bianca e guanti, chi la giacca alla coreana. Mi è capitato anche di cucinare per il cagnolino di casa del filetto al vapore e di dover cambiare menù o aggiustarlo all'ultimo momento perché chi insisteva a far la spesa da sé si era dimenticato l'ingrediente base". Innumerevoli gli eventi memorabili all'insegna degli eccessi: "Tra i servizi più importanti ricordo la partita con chef francesi per un matrimonio a Montecarlo tra il figlio di un ministro greco e una ragazza russa con più di duecento ospiti, con piatti di entrambe le tradizioni, una ricetta italiana e francese, tra panfili e bordo piscina. Incredibile un matrimonio rom a Bergamo durato tre giorni a Cascina San Carlo con furgoni di frutta esotica, 45 torte diverse, cinque chef venuti dalla Francia per non parlare delle cuoche private che hanno cotto alla brace quattro vitelli e venti agnelli serviti interi a tavola".

Manila Degiovanni

Tra i clienti anche musicisti ed esponenti politici di primo piano

Da oltre dieci anni Manila Degiovanni, diploma all'alberghiero ed esperienze in diversi ristoranti bergamaschi, da "Bernabò" alla "Vendemmia", e catering ("da Vittorio", "Acquaroli" e "Longhi"), si è specializzata nel servizio a domicilio per eventi privati e convivi contribuendo a far riaprire ai bergamaschi e non solo le porte della propria casa. E' la chef di riferimento di esponenti politici - principalmente lumbard o di sponda azzurra - dal senatur Umberto Bossi, agli onorevoli Davide Caparini, agli ex ministri Franco Frattini e Roberto Castelli, per le grandi occasioni, a partire dalla cena di San Silvestro al castello di Ponte di Legno. Tra i clienti vip, anche il leader dei Pooh Roby Facchinetti e imprenditori e professionisti. "Quando ho iniziato a curare i primi eventi la figura dello chef a domicilio era ancora poco considerata e anche per piccoli ricevimenti ci si affidava a catering. Oggi è diventata la mia attività primaria: la cucina e la figura dello chef non sono mai stati così alla ribalta ed anche per piccole cene tra amici ed aperitivi rinforzati chi ha la possibilità si affida ad un professionista. Penso a tutto l'occorrente, dall'attrezzatura alla spesa, all'allestimento della tavola realizzando la cena che ogni cliente desidera". Non la spaventano le cucine

lillipuziane: “Anche se non manca chi ha una cucina quasi professionale, con tanto di abbattitore e sottovuoto, la maggior parte delle cucine sono mignon. Ma non è un problema: tutto si può fare anche in una cucina piccola, l’importante è attrezzarsi specialmente per stipare e conservare gli alimenti. La cucina del castello di Ponte di Legno, ad esempio, è minuscola eppure con un po’ di organizzazione cucinare per trenta non è un problema”. Tra i cavalli di battaglia di Manila la cucina di mare, ma anche quella del territorio rivisitata, selvaggina e cacciagione in testa, per non parlare del risotto ai funghi di cui va matto Bossi. “Adoro cucinare il pesce e i risotti, che sono i piatti che personalmente amo di più. Mi piace rispettare e seguire la stagionalità degli ingredienti, per cui la proposta di menù varia di continuo”. Spesso e volentieri bisogna mettere in campo la fantasia e l’arte dell’improvvisazione: “Manca sempre qualche ingrediente e spesso nascono ricette o presentazioni interessanti. Ricordo di aver adagiato senza pensarci un carpaccio di cervo su un letto d’insalata per una cena della Lega. Le foglie verdi ricordavano la rosa camuna e ci fu una vera e propria standing ovation”.

Nuccio Longhi

L’ex concessionario ora insegue la sua passione per i fornelli

Dopo 46 anni di lavoro in concessionaria e dieci anni di presidenza del Gruppo Concessionari Opel a livello nazionale, Nuccio Longhi, costretto a chiudere la storica concessionaria di famiglia, si è rimboccato le maniche per inseguire la sua passione per la cucina. “In un momento davvero difficile della mia vita ho ricevuto tante manifestazioni di vicinanza e attestati di stima. Nel tempo libero ho iniziato a dare una mano in cucina agli amici, che mi hanno incoraggiato ad inseguire questa strada. L’attività iniziata per gioco oggi sta diventando quasi un lavoro e a gennaio ho aperto la partita Iva. La mia pagina facebook accompagnata dallo slogan “Agli ospiti? Cucino io” inizia ad avere un seguito. La soddisfazione più grande è esser contattato da chi ha avuto occasione di provare la mia cucina. Una conferma importante all’impegno che metto ai fornelli e ancora prima nella scelta

dell'ingredienti nella spesa. Tra le ricette preferite i risotti cucinati rigorosamente nella casseruola di rame: con ristretto di prosecco, panna e rosmarino, con porri ed emmenthal e con bresaola e vino rosso". Tra gli eventi Longhi cura piccoli convivii e cene più numerose: "La più importante è stata quella, realizzata in chiave promozionale e a titolo gratuito, in occasione dell'evento organizzato dall'associazione The Blank in collaborazione con il Bergamo Film Meeting con la regista Regina Pessoa".