la Rassegna.it
Fondata nel 1906

29 Marzo 2016

All’Accademia del Gusto arriva lo chef Lopriore. «Ecco come si riconosce una grande cucina »

Genio creativo e talento sorprendente, terrà una lezione ai professionisti il 4 aprile alla scuola dell'Ascom, a Osio Sotto. Intanto, dopo l'esperienza al Tre Cristi di Milano, si appresta ad aprire il suo locale "Il Portico" ad Appiano Gentile. Ecco la nostra intervista

Paolo Lopriore

Qualcuno lo indica come il vero genio creativo della cucina italiana contemporanea, altri lo accusano di fare una proposta troppo difficile e incomprensibile.

Allievo prediletto di Gualtiero Marchesi, Paolo Lopriore sarà all'Accademia del Gusto di Osio Sotto lunedì 4 aprile in un incontro – dalle 14 alle 19 – rivolto a chef e ristoratori che darà l'opportunità di conoscere da vicino la sua tecnica, la sua passione e il suo talento.

Spirito libero e carattere riservato, è senza dubbio uno dei personaggi più sorprendenti. Ha saputo scavalcare regole e dogmi della cucina e ha teorizzato un nuovo modo di fare ristorazione che alleggerisce la sacralità che aleggia nelle sale dei grandi ristoranti dando un ruolo da protagonista ai clienti. La sua idea è ritornare alla convivialità a tavola, con i commensali che decidono in prima persona come comporre il piatto, lo porzionano e lo condividono «perché condividere è un gesto che rispecchia l'italiano».

Ma la sua intuizione va oltre. Anche il rapporto tra sala e cucina cambia: immagina un supercameriere, alterego dello chef, un oste 2.0 che spiega i piatti, ma anche il territorio e, più in generale, il pensiero gastronomico.

Alle sue spalle, Lopriore ha un percorso intenso: inizia da Gualtiero Marchesi, ha una breve esperienza all'Enoteca Pinchiorri in Toscana, poi ancora con il maestro nel suo ritiro di Erbusco; quindi, a metà degli anni Novanta, la Francia (prima da Ledoyen poi da Toisgros con Michel Porthos) e la Norvegia alla Bagatelle di Oslo, a cui segue la rentrée all'Albereta, con un'altra stella della cucina italiana, Enrico Crippa, con il quale dà vita al Menù Oggi, una carta che ancora alcuni ricordano per la ricchezza di sensazioni. Dieci anni intensi al Canto della Certosa di Maggiano e i fornelli di Kitchen a Como. Dopo una breve parentesi al Tre Cristi di Milano, a maggio tornerà in pista con un locale tutto suo, ad Appiano Gentile, nella terra natale. «È un progetto ancora in divenire. Quello che posso dire è che sarà la somma delle mie esperienze precedenti: Siena e il lavoro sull'ingrediente, Como e il cambiamento legato al territorio e al clima, Milano e lo studio sulla tavola. Si chiamerà "Il Portico", come la vecchia cartoleria che c'era prima».

Come ha capito di volere fare il cuoco?

«I miei genitori desideravano che facessi l'Alberghiero. La passione è arrivata dopo. Il merito va a mia madre, una grande appassionata, che mi portava a scuola ogni giorno, e ai miei insegnanti che mi hanno coccolato nel mio percorso e nella mia scelta».

È stato in Francia, in Norvegia e da Marchesi, il guru della cucina italiana. Cosa ha preso da ciascuna di queste esperienze?

«In Francia sono stato in uno dei locali più innovativi. Lì ho preso la parte organizzativa del lavoro; c'era una proporzione ben equilibrata tra lavoro, clienti e staff e questo equilibrio è molto importante. Dalla Norvegia, e parliamo della Norvegia di vent'anni fa, ho imparato la libertà. Non c'era una storia culinaria quindi era possibile fare tutto. Da Marchesi dico sempre che ho preso il gusto, mentre il palato lo devo a mia mamma».

Marchesi ha detto che il vino gli fa schifo e non ne beve da 17 anni. È d'accordo?

«Noto con piacere che il vino non è più un passatempo a tavola, che si beve di meno e più di qualità. Il vino mi piace, ma non mi va l'abuso e non mi piace neppure l'aprire una bottiglia come gesto di prestigio. Il vino deve fare parte della tavola, per me ha il compito di accompagnare i piatti, ma non credo nell'abbinamento».

Alcuni critici gastronomici la considerano un genio assoluto. Marchesi l'ha eletta suo erede e il più dotato dei suoi ex allievi. È stato chiamato visionario, coraggioso, ermetico. Lei come definirebbe la sua cucina?

«Essenziale, non decorativa, concentrata sulla materia e sulla cottura, senza distrazioni e senza obblighi verso la guarnizione del piatto e verso chi mangia. A cottura ultimata sono i clienti a decidere quantità di salse e condimenti da usare per completare il piatto».

A fine gennaio ha partecipato al Congresso internazionale di gastronomia "Madrid Fusion". Cosa significa fare avanguardia in cucina?

«Significa andare a semplificare i gesti quotidiani, mettere la propria fantasia nella tecnica. Da questo incontro sono nati grandi piatti».

Quale consiglio darebbe a chi vuole aprire oggi un'attività?

«Io mi sto spostando sulla ripetizione degli ingredienti: mi focalizzo su un ingrediente e ruoto le cotture per costruirci intorno un menù. Oggi questa può essere una nuova frontiera: partire da un animale di grossa taglia per i grandi eventi e da polli, galline e conigli per tavoli da due-quattro persone e creare diversi piatti. Non bisogna avere paura di ripetere un ingrediente, in Italia abbiamo un palato che apprezza la monotonia e riconosce le sfumature».

I clienti migliori sono gli italiani o gli stranieri?

«Sicuramente gli italiani, abbiamo un linguaggio comune. La soddisfazione al tavolo è diversa. Far capire allo straniero la nostra identità è più difficile».

C'è un ingrediente che non cucina?

«Mi piace tutto. È la curiosità che porta alla creatività. Non ho paura di sperimentare. Poi magari lo misuro, ma lo uso. Ho fatto anche salse di sangue».

Qual è il piatto più difficile da cucinare?

«Quello che non si sente dentro. Il gesto è una delle cose più importanti. Fa la differenza anche come vengono tagliate le cipolle, come vengono unite al pomodoro, come si versa l'olio. L'insieme di questi gesti».

Cosa pensa di Masterchef?

«Il format non mi appartiene, ma ho grande rispetto per chi lo fa. Sono professionisti, non dicono stupidaggini».

Come si riconosce una grande cucina?

«Dai punti cardine della cucina italiana: cotture ben eseguite, rispetto degli ingredienti, buon bilanciamento di sale, olio, burro. È sempre più difficile daottenere, c'è una crescente spinta a cuocere espresso».

E cosa fa grande un ristorante?

«Ci vorrà ancora qualche anno per arrivare al ristorante perfetto».

Qual è l'errore che un bravo ristoratore non dovrebbe mai fare?

«Pensare che il cliente conosca sempre meno di te, sottovalutarlo. Bisogna renderlo importante perché è venuto a trovarti, è alla tua tavola e ti dà anche dei soldi».

Uno chef tristellato poco tempo fa si è ucciso in Svizzera. Era stato truffato ma comunque era sotto pressione da tempo. Le stelle logorano?

«Possono creare molto stress, dipende da come vengono vissute. Io nel tempo ho subito dei cambiamenti di rotta e li ho sempre vissuti come punti di inizio. Quando si adottano sistemi che non ci appartengono ne soffriamo. La classificazione delle stelle è nata dalla Francia, noi l'abbiamo adottata ma non ci rappresenta, per questo a volte andiamo in confusione. Dovremmo avere una nostra identità ristorativa e su questa essere giudicati».

Crede che il web abbia portato benefici alla ristorazione?

«I social network e le recensioni on line tolgono ossigeno a chi lavora. Ci andiamo sempre a rapportare a un mondo che non ci dà la sua faccia. Non li amo molto. La nostra mente si riempie e non riusciamo più a liberarla».

Conosce chef o ristoranti di Bergamo? Se sì, quali apprezza?

«Il ristorante Da Vittorio della famiglia Cerea».

- Per informazioni e iscrizioni alla lezione di Lopriore: Accademia del Gusto – tel. 035 4185706-707 – www.ascomfomazione.it