la Rassegna.it
Fondata nel 1906

14 Ottobre 2017

Antonia Klugmann: «Non spariamo sulla tv, sta dando una visibilità senza precedenti alla ristorazione»

La nuova giudice di Masterchef ha aperto il weekend con i grandi chef al monastero di Astino. «È ora di aprirsi alla comunicazione, ma il vero giudice resta il cliente». Alla cena ha preparato "orzo, farro e radice amara" e vuole visitare la nostra Valle della Biodiversità

Antonia Klugmann

Se non fosse per il lungo viaggio dall'ultimo lembo d'Italia, tra Carso e Collio, ai confini con la Slovenia, il primo desiderio di Antonia Klugmann sarebbe stato quello di concedersi una passeggiata nella valle della biodiversità di Astino. Ma la migliore cuoca dell'anno per L'Espresso, che basa la sua cucina su ingredienti dell'orto e erbe spontanee, spera di ritagliarsi un attimo di tempo: «Conto di farlo perché ci tengo molto – spiega la chef dopo un'ora di show-cooking prima di salire in postazione e servire oltre 800 porzioni del suo "orzo, farro e radice amara" nella serata di apertura di Astino nel Gusto -. Purtroppo a Bergamo sono stata solo una volta, ma spero di visitarla e scoprirla. Per me è la città dei Cerea: da Vittorio è una realtà d'eccellenza, un bell'esempio per tutta la cucina italiana».

Mentre buona parte della ristorazione accusa la tv di dare un'immagine distorta della cucina, la nuova giudice di Masterchef ama ricordare di aver desiderato fare la chef, guardando Ferran Adrià sul piccolo schermo, a 21 anni: «È inutile sparare a zero sulla tv, che ci sta dando una visibilità senza precedenti e che porta gente nei nostri ristoranti – puntualizza chef Klugmann, conosciuta dal grande pubblico anche per la vittoria del talent de La prova del cuoco -. È ora di aprirsi, a partire dalla comunicazione, per valorizzare la cucina italiana. Il vero giudice al di là di Masterchef è sempre il cliente».

Non c'è dubbio che in tv tutto sembri molto più facile e bello di quanto lo sia nella realtà: «La cucina è fatica, il nostro è un lavoro pesante e se di fatto aumentano gli iscritti alle scuole alberghiere, solo una minima parte finisce con il lavorare in cucina».

Ci sarà da aspettarsi un po' d'indulgenza in più nel giudizio degli aspiranti Masterchef di una chef avvocato mancato che ha deciso di cambiare vita? «Cambiare si può e sempre se ci si crede. Io ho fatto la mia scelta (gettando alle ortiche quasi tutti gli esami di Giurisprudenza alla Statale di Milano, *ndr.*). Ma serve serietà. Quando ho avuto chiaro il mio obiettivo ho fatto di tutto per perseguirlo». In questo progetto di vita ha subito coinvolto anche il compagno Romano De Feo, sommelier che tiene alta la sala del loro "Argine a Venco'" di Dolegna del Collio: «Ci siamo conosciuti da ragazzini. Ho la fortuna di avere al mio fianco un uomo che ha capito quanto per me questo lavoro sia importante». Anche se la chef non ama le distinzioni di genere, è impossibile negare quanto la carriera da chef sia dura per una donna: «Gli orari sono impossibili e il lavoro è pesante, ma credo che per le donne non esistano proprio agevolazioni o sconti in nessuna carriera. Si fa fatica doppia in tutte le professioni, ma sappiamo essere molto determinate e concrete».

Non manca un incoraggiamento a chi frequenterà in futuro ad Astino la scuola d’alta cucina di Niko Romito: «Non sapevo del progetto, ma se c’è di mezzo Niko sarà un successo. Auguro la migliore carriera possibile a tutti i ragazzi che la frequenteranno». Intanto c’è l’attesa di vedere la chef all’opera nel ruolo di giudice nella nuova stagione del talent di cucina più seguito di tutti i tempi. I “selfie” fioccano già, la chef si presta dispensando un sorriso a tutti, ma poi vola in postazione con le sue Clarks rosa ai piedi.

Di certo quanto a serietà e impegno c’è poco da appuntare al suo rigore mitteleuropeo da brava triestina. Tanto per cominciare ha chiuso per i due mesi di registrazioni del talent il suo ristorante. Il personale ha frequentato corsi di aggiornamento e il locale ha subito un piccolo restyling. «Per me è stata l’unica scelta possibile, non me la sentivo di lasciare il mio ristorante. La nostra è una struttura piccola e lontana da tutto».