

14 Dicembre 2015

Beltramelli, l'allievo di Marchesi che ha conquistato Parigi

Formatosi all'Alberghiero di San Pellegrino, da oltre un decennio in Francia, già stellato Michelin per 3 anni, lo chef di origine bergamasca guida il ristorante Nolita, vicino agli Champs Elysée. «I clienti più preparati ed esigenti? Restano gli italiani»





L'art de vivre italien si ritrova nel talento di uno cuoco

originario di Averara, 41enne, da un lustro executive chef e socio del Nolita, al secondo piano dello show room Fiat, tra gli Champs Elysée e l'Arc de triomphe a Parigi.

Le specialità di Vittorio Beltramelli – è di lui che parliamo – sono state apprezzate da star come Beyoncé e il marito Jay-Z, dal sindaco della capitale francese Anne Hidalgo e dai calciatori Ezequiel Lavezzi e Zinedine Zidane, mentre Pharrell Williams si è complimentato con un tweet. La sua storia comincia in una trattoria di famiglia a Castelleone, nel Cremonese. Tra quei tavoli Vittorio si appassiona ai fornelli e decide di iscriversi all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino. A 23 anni entra nella squadra di Alain Ducasse nel suo ristorante monegasco Le Louis XV. Dall'anno dopo si fa le ossa dedicandosi ai ristoranti di Gualtiero Marchesi a L'Albereta di Erbusco e nel 2001 a Parigi, dove a sette mesi dall'apertura conquista una stella Michelin, che gli viene confermata per tre anni. Nella capitale francese dà prova della propria bravura anche all'hotel Castille, all'Escoffier e al ristorante stellato Il cortile. Dal 2011 è consulente della gastronomia italiana per Jean-Pierre Coffe nella trasmissione Viviment dimanche.

Beltramelli, tra Italia e Francia stile e gusti sono ancora differenti?

«Anni indietro sì, oggi un po' meno. Gli italiani riescono a esportare meglio i loro prodotti e nelle carte dei ristoranti francesi è facile trovare ravioli e risotti di tradizione transalpina. È la conseguenza della globalizzazione culinaria che ha ridotto le diversità».

La cucina francese è considerata la più raffinata al mondo. Come spiega questo primato?

«I nostri cugini sono bravi a valorizzarsi. I grandi chef sono delle celebrità, Fernand Point è stato il più rivoluzionario, Paul Bocuse alla soglia dei novant'anni è ancora un'istituzione vivente. Noi non siamo capaci di rendere merito ai nostri

maestri. Per nove anni ho lavorato per Marchesi, lo ritengo un mito, mentre in Italia sembra poco più di un cuoco qualsiasi. Un francese porta grande rispetto verso la figura dello chef, da noi sta avendo successo solo negli ultimi tempi grazie alla vetrina televisiva, in modo però sbagliato».

Si riferisce ai programmi come Masterchef?

«Sui giovani i cooking show hanno effetti negativi. Trovo giusto far conoscere la professione, ma non deve passare il messaggio che è un mestiere da prendere alla leggera, perché comporta sacrifici, richiede un impegno 24 ore su 24, non è un gioco. Non basta assemblare quattro ingredienti, dietro un piatto ci sono ore e ore di preparazione».

In Francia è arrivato nel 2001, a 27 anni. Ha faticato a inserirsi?

«All'inizio mi sono scontrato con la diffidenza. Proponevo una cucina a tema, ma volevo entrare a fondo nelle radici. Capitava che i clienti rispondessero: questo non lo conosco, quello non può essere italiano. E finivano per richiedere la cucina francese. Ci sono voluti alcuni anni per far capire che la cucina italiana non è più facile, si assaggia».



Quali sono i clienti più

preparati ed esigenti?

«Rimaniamo noi italiani. Possediamo una varietà importante. Dalla Lombardia alla Sicilia passando per il Lazio si incontrano sapori diversi, siamo abituati a mangiare bene anche a casa nostra e a recarci meno al ristorante. I francesi sono più puntigliosi e astuti».

Nel senso che il Camembert viene lanciato come un'eccellenza più del Parmigiano quando non è superiore?

«Tra i due formaggi non c'è paragone, però noi pecchiamo di faciloneria. Lo mettiamo in commercio a 12 mesi pur sapendo che la stagionatura perfetta è a 36. A farne le spese è il prodotto. I francesi, al contrario, rispettano regole e tempi. Anche gli spagnoli ci sorpassano in prestigio internazionale. Noi avremo pure il San Daniele, ma loro sono riusciti a inserire il Pata Negra nei testi della gastronomia mondiale».

Restando in tema di rivalità, che è forte soprattutto in materia di vini e formaggi, chi vince?

«Non perché sono italiano, ma sicuramente noi per la più vasta offerta regionale. L'importante è che non si faccia un melange, il vino del Salento va gustato nel Leccese, così come l'olio. Gli spaghetti con le vongole a Venezia non sono come a Bari, tanto meno a Milano. In una preparazione si ritrova il clima, l'aria di quella terra. Non capisco come si possano acquistare le ciliegie che provengono dal Cile a prezzi folli a dicembre. Non è più ragionevole comprarle a giugno quando sono più buone?».

A proposito di materie prime, come si rifornisce?

«Importo pasta da Fratelli Setaro di Torre Annunziata, le mozzarelle mi arrivano ogni settimana da un piccolo produttore di Napoli. Il riso è di Tenuta Castello nel Vercellese, il tartufo di Urbani, i formaggi di Guffanti, gli affettati di Rulliano. Ho provato anche a far arrivare le verdure, ma i costi sono troppo elevati. Faccio fatica a far capire al cliente che quella cima di rapa costa di più perché ha percorso mille chilometri».

La Francia è il secondo mercato mondiale per McDonald's, come se lo spiega?

«Non esiste un'alternativa che faccia concorrenza. Nelle brasserie paghi tre o quattro volte di più rispetto al fast food. Da noi, invece, puoi scegliere di gustarti un buon panino o una pizza senza spendere molto più di un Mc menù».

I francesi a tavola cosa ordinano?

«L'antipasto o entrée e un piatto forte, che sia il primo o il secondo non importa. Noi siamo gli unici al mondo ad avere



Quali sono le specialità più

richieste al Nolita?

«Mi piace rivedere la tradizione secondo le regole dell'alta cucina, come la amatriciana che però preparo con una pancetta fatta da noi, delicate cipolline mignon, cotte a bassa temperatura con burro chiarificato. Oppure il maialino cotto per 17 ore, a 67 gradi, al vapore e caramellato al momento con miele alle spezie come pepe rosa e anice stellato, l'insalata di polipetti fritti guarniti da salsa Caesar e il risotto con purea di pomodoro e salsa allo zafferano e arancio, con spolverata alle olive nere».

Nella sua collezione di libri c'è “La mia nuova grande cucina italiana” di Marchesi, tradotta anche in giapponese. Cosa le ha insegnato il grande maestro?

«A essere diretti, il cliente deve capire attraverso tecniche di alto livello cosa vuoi proporgli. Più il sapore è buono e più se lo ricorderà».

L'Assemblea francese ha stabilito il reato di spreco alimentare, i supermercati sopra i 400 metri quadrati devono donare le eccedenze in beneficenza. Una legge utile contro l'indigenza?

«Eccome, la Francia è il paese più socialista d'Europa, non dimentica di aiutare i meno fortunati. Anche l'istruzione è molto più accessibile, rispetto a noi, per i meno abbienti. Nel mio caso, ciò che rimane del brunch domenicale a buffet è ritirato da un'associazione benefica».

I suoi piatti sono composizioni artistiche che stupiscono. Da uno a 10, quanto conta l'aspetto?

«Il piatto deve meritarsi un 10 per bontà e un 10 per l'estetica. Suggesto ai miei chef che devono saper tirar fuori la parte femminile che è in loro, non servono mille guarnizioni o ingredienti. Come diceva Chanel, la chiave di volta dell'eleganza è la semplicità. Vale nella moda come nella gastronomia».

Dichiara di non voler nutrire solo stomaci affamati, ma cervelli alla ricerca di nuove sensazioni e di avere come motto, cibo per la mente. Cosa significa?

«È riduttivo affermare che faccio da mangiare. Se fosse solo così, avrei già appeso il grembiule al chiodo. Passare quindici ore in cucina non può essere solo un lavoro. È molto di più».

Cosa consiglierebbe ai giovani aspiranti cuochi?

«Fornirsi di caparbietà e un pizzico di fortuna. Voilà, tout ici.