



**Armani
Dolce Ramadan**

Il 15 maggio inizia il Ramadan: per un mese, dall'alba al tramonto, i musulmani digiunano per commemorare la prima rivelazione del Corano a Maometto. In occasione della festività islamica, Armani Dolci propone uno speciale cioccolatino bianco con frutta secca salata — ispirato ai sapori del Medio Oriente e rigorosamente privo di alcol — in un'elegante confezione dorata



**Milano
Mammamiaaaa, che cena!**

Cene di famiglia "aperte", per condividere con ospiti ricette legate a storie, ricordi o aneddoti. È Mammamiaaaa, il progetto di Matera 2019 — Capitale europea della cultura — che sarà lanciato oggi a Milano in occasione di Food City 2018. Stasera e domani, dieci famiglie meneghine ospiteranno cene a tema. Obiettivo finale, organizzarne 10mila in tutta Europa

Bocuse d'Or

Così l'Italia si allena per le Olimpiadi degli chef

Siamo andati nella cucina di Alba dove Martino Ruggeri, unico connazionale a partecipare alla finale europea di Torino, prepara la gara. Tra cronometri, sveglia all'alba e ingredienti top secret

di MARCO TRABUCCO

La sveglia suona alle 7, tutte le mattine ad Alba. Perché, e Martino Ruggeri lo sa bene, per vincere il Bocuse d'Or non si può trascurare alcun particolare. È come preparare una finale olimpica, o se preferite un concerto. Bisogna essere perfetti. E allora ecco la sveglia «alla stessa ora del giorno del concorso, perché — spiega Ruggeri — bisogna mettere l'orologio biologico in sincrono».

Finora lo hanno sempre vinto gli altri questo Bocuse d'Or: i francesi, certo, che lo hanno inventato, ma soprattutto i nordici, norvegesi, danesi, svedesi. Persino islandesi. Di italiani nell'albo d'Oro non c'è traccia. Il migliore, Paolo Lopriore, l'allievo prediletto di Gualtiero Marchesi, una volta è arrivato quarto, il nostro miglior risultato. Ma in trent'anni di storia, da quando cioè nel 1987 Paul Bocuse ha creato questo campionato mondiale per giovani chef, solo due volte gli italiani sono arrivati alla finale. Perché, spiegano i soloni della cucina, qui non basta la creatività: ci vogliono metodo e rigore. Oltre a soldi e sponsor. E gli scandinavi, ma anche gli americani che hanno vinto l'ultima edizione, nel 2017, sono cronometri. E passano due anni in ritiro a preparare la gara. Mentre gli italiani finora hanno improvvisato.

Quest'anno però qualcosa è cambiato. Ad Alba è nata un'Accademia Bocuse d'Or Italia, che ha cercato sponsor e messo a disposizione una sede, il palazzo dei Congressi della capitale della Langhe, per gli allenamenti. E Martino Ruggeri, 31 anni, pugliese di Martina Franca, che qui si sta preparando con la sua squadra, ha la faccia di un ragazzo del Sud. E una determinazione feroce.

Il campo di gioco è un box di una ventina di metri quadrati, attrezzato con fornelli, un forno, frigorifero e il resto del necessario per cucinare. È uguale a quello che ci sarà a Torino l'11 e l'12 giugno, per la finale europea. Ma per entrarci, qui ad Alba si deve superare un labirinto di pannelli bianchi che lo nascondono alle spie. Perché il timore è che i rivali scoprano le ricette che stai preparando. E segreti sono anche gli ingredienti usati. Solo quattro sono noti: filetto di Fassona, riso della Baraggia, anemelle di vitello e il formaggio Castelmagno. Tutti piemontesi e che saranno la base degli "esercizi obbligatori" uguali per tutti gli chef, come avviene nelle gare di pattinaggio o di tuffi. Ma gli altri li sceglieranno i cuochi, con un'unica regola: devono essere italiani.

Ruggeri ha messo su una squadra internazionale: nel box di Alba con lui, che da quattro anni è il più stretto collaboratore di Yannick Alleno, l'ultima grande star della cucina francese al Pavillon Ledoyen, ristorante tre stelle di Parigi, ci sono il commis, (aiuto cuoco) belga Curtis Mulpa, giovanissimo, che lavora con lui anche a Parigi. E il coach, l'amico François Poulain, francese. Tutti e tre ogni mattina alle 8 entrano nella cucina e iniziano a lavorare sui piatti che il 12 giugno dovranno presentare alla giuria. Racconta Ruggeri: «In 5 ore e 35 minuti dovremo preparare tutto». Un tutto che significa quindici piatti "vegetali" tutti

uguali, che dovranno essere serviti alla scadenza delle 5 ore ad altrettanti giurati, tutti cuochi stellati. E 35 minuti dopo dovrà uscire il grande vassoio con le ricette carniere e di pesce: che dovrà essere buono e anche bello. Ritardare il servizio, anche solo di qualche minuto, significa perdere.

«Tutte le mattine prima di iniziare — racconta Martino — François va a comprare le verdure e gli altri ingredienti mentre Courtis prepara la scena del crimine. Poi partiamo e fino alle 22 non smettiamo. Ogni piatto lo facciamo e rifacciamo fino a quando il risultato non è perfetto e i tempi di lavoro, controllati dal coach come se fosse un cronometrista, sincronizzati». Dentro il box non si parla, i musicisti conoscono a memoria lo spartito.

«A grandi linee le ricette le abbiamo messe a punto nei mesi scorsi a Parigi, qui lavoriamo sui particolari». E cioè? «I prodotti che si trovano in Italia non sono gli stessi che si trovano in Francia. E anche il clima incide sulle cotture. A Parigi abbiamo fatto un esperimento con diversi tipi di sedano rapa provenienti da differenti zone: Bretagna, Normandia, Île de France, Provenza, Italia. Li abbiamo messi a fermentare in acqua e sale e dopo 4 mesi abbiamo aperti i barattoli: ognuno aveva sapori diversi, uno più zuccherato, l'altro più saporito. E noi non possiamo permetterci di sbagliare: quindi dobbiamo mettere a punto cotture e sale». Regolare i particolari come un motore di Formula Uno. «Pochi cuochi sanno salare come si deve, è un gesto talmente evidente, talmente semplice che lo dai per scontato. E poi noi dobbiamo tenere conto che i giudici assaggeranno il nostro piatto dopo molti altri, con un senso del gusto già stanco». «Adesso — continua Martino — lavoriamo sull'aspetto estetico. Perché il modo in cui impiatti, come servi un piatto, indica alla gente anche come mangiarlo. Da dove cominciare, come affondare la forchetta e così via. E non è un particolare solo dell'alta cucina. Anche nella case del Sud quando si mangiava tutti in un unico grande piatto dovevi prendere il cibo dalla tua parte e non dal centro perché se no avevi troppo sugo».

I timori per il giorno del concorso sono tanti: sbagliare una cottura, far cadere un vassoio. «Ma noi non rinunceremo alla genialità, all'originalità. Ci prenderemo dei rischi. E la nostra sarà una cucina molto italiana. Dovremo far capire ai giudici il nostro messaggio. Ed è più difficile che al ristorante. Perché non avremo l'aiuto di un bravo cameriere che fa il 50 per cento del successo di un piatto. Qui il servizio sarà anonimo: toglia la cloche saremo nudi».

Intanto sono le 18 e nel box palestra di allenamento arrivano Enrico Crippa, chef tre stelle del ristorante Piazza Duomo di Alba e Luciano

Tona, ex direttore della scuola marchesiana Alma di Parma. Sono gli allenatori della squadra italiana. E con Martino e i suoi ragazzi si mettono ad assaggiare i piatti, uno a uno. Correggono, consigliano di aggiungere e soprattutto di togliere. Poi Courtis e Martino puliscono la cucina. Anche quella, il 12 giugno a Torino, se non sarà perfetta e lucida a fine servizio, toglierà punti.



Lo chef Martino Ruggeri al lavoro nella cucina di Alba durante il training di preparazione alle selezioni europee del Bocuse d'Or

IL PREMIO



Origini
Il Bocuse d'Or è un concorso di gastronomia creato nel 1987 da Paul Bocuse, il grande cuoco francese scomparso pochi mesi fa: la sua idea era quella di far affrontare uno contro l'altro, con uno spirito simile a quello delle grandi competizioni sportive, 24 giovani cuochi di tutto il mondo, tra i migliori della loro generazione



Modalità
Il concorso si svolge ogni due anni e parte con le selezioni nazionali, una sessantina, e successivamente con quelle continentali (a Torino l'11 e il 12 giugno si terrà appunto la finale europea con 20 partecipanti di altrettante nazioni)



La finale a Lione
Si arriva così alla finale che si svolge sempre nel gennaio degli anni dispari a Lione, città natale di Bocuse, in contemporanea con il Sirha, il salone che la città francese dedica alla ristorazione e alla gastronomia



124 finalisti
Alla finale partecipano appunto 24 cuochi davanti a un pubblico di migliaia di tifosi, a tv e giornalisti di ogni continente. E la giuria è composta da grandi chef di tutto il mondo



I vincitori
Tra i vincitori (e i medagliati) del Bocuse ci sono cuochi oggi famosissimi come il danese Rasmus Kofoed, chef del ristorante Geranium di Copenhagen (tre stelle), o i francesi Regis Marcon e Yannick Alleno, titolare di due ristoranti con tre stelle a Parigi e Courchevel, che sarà il padrino di Martino Ruggeri in questa edizione

NAZIONI A CONFRONTO

Alcuni piatti finalisti dell'ultima edizione europea che si è svolta a Budapest nel 2016. Ogni nazione ha declinato così il giovane cervo nobile (o rosso) ungherese

fotografie di STANISLAS BROCHIER



Francia



Italia



Olanda



Spagna



Germania



Estonia



**I
L
R
A
C
C
O
N
T
O**