

Sveglia all'alba, cronometro e tanta fatica: così Martino Ruggieri si allena per il Bocuse d'Or

La complessa preparazione del candidato italiano per le "olimpiadi dei giovani cuochi", in vista della finale europea che si svolgerà quest'anno a Torino



Martino Ruggieri

di Marco Trabucco

La sveglia suona alle 7, tutte le mattine ad Alba. Perché, e **Martino Ruggieri** 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 Ruggieri — 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 Ruggieri, 31 anni, pugliese di Martinafranca, che qui si sta preparando con la sua squadra, ha la faccia di un ragazzo del Sud. E una determinazione feroce.



Martino Ruggieri con lo chef francese Yannick Alleno (foto di Paolo Marchi)

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 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, animelle 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.

Ruggieri 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 Ruggieri: «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 carnivore 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 aperto 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: tolta 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 Courtois e Martino puliscono la cucina. Anche quella, il 12 giugno a Torino, se non sarà perfetta e lucida a fine servizio, toglierà punti.