

## Mister Alloro, gli Asparagi di Cantello e il gioco della cucina

**Pubblicato:** Venerdì 24 Maggio 2013

Alla **fiera dell'asparago di Cantello**, domenica 26 maggio, spiegherà come lui interpreta i loro prodotti. In tivù è universalmente noto come “**Mister Alloro**” perché è un ingrediente usato dalla mamma. Ai suoi studenti del **De Fillippi** insegna a usare l'erba che trovano ai bordi dell'orto che stanno coltivando nei giardini della struttura.

**Sergio Barzetti**, il “maestro di Cucina” della prova del Cuoco, è uno che la sua passione la insegna a partire da quello che c'è intorno a lui, cioè da quello che innanzitutto vediamo tutti noi. «La prima cosa da imparare, per affrontare bene la cucina, è come comprare gli ingredienti. Comprare prodotti di stagione, di zona, freschi, maturi al punto giusto, è già metà del successo di una ricetta. La seconda cosa da imparare è come si lavano, e come tenere in ordine il piano di lavoro. Poi, il resto viene da sé».

Da sempre freelance della cucina (“Ho provato a stare in un locale per molto tempo, ma non ne sono capace: dopo un po' mi sembra di avere imparato tutto, e di non avere più niente da dare lì”) Barzetti – che è nato nella cintura milanese, a Settimo, ma ora vive a **Malnate** con la moglie Laura, varesina doc, conosciuta mentre teneva un corso di Varese Corsi – è stato anche collaboratore della più prestigiosa rivista del settore, **La Cucina Italiana**: «Una esperienza bellissima: era l'unica redazione con la cucina interna, perché per loro era importante che le ricette suggerite fossero totalmente sotto il loro controllo, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione all'impattamento».

Barzetti per la Cucina Italiana ha tenuto anche alcuni dei suoi famosi corsi milanesi: ed è da lì che è partita la sua avventura, anche televisiva: «Un'avventura nata innanzitutto è nata in un agosto in cui non stavo facendo niente. Ero inquieto, come sempre quando sto fermo. Così ho mandato, con l'aiuto e la spinta di mia moglie, un curriculum in Rai: a dire il vero avevo già avuto esperienze lì, ma non ero rimasto per niente soddisfatto. Non mi sembrava fatta per me. Poi, gli autori della “**Prova del Cuoco**” hanno letto il mio curriculum e mi hanno invitato a fare il provino. Era pieno agosto, io arrivavo alla fine di una giornata per loro estenuante, dove si era visto di tutto, dal più pazzo al più incompetente. Davo per scontato che non mi avrebbero nemmeno ascoltato: e invece ho cominciato a preparare qualcosa e parlare, abbiamo scambiato due battute e... ci siamo piaciuti moltissimo. In realtà all'inizio mi avevano bocciato, perché troppo professionale: per le loro gare cercavano un livello più “normale”. Ma poi si sono inventati la figura del maestro di cucina e mi hanno detto “lo facciamo come esperimento per un paio di volte e poi si vedrà”. Ha funzionato».

In questi giorni è uscito il suo ultimo libro, dal titolo “Cucinare è un gioco” edito da Mondadori: «E' un libro che ha più la caratteristica del manuale che quella del libro di ricette – spiega Barzetti – E' il secondo libro che faccio con Mondadori, e sono contento perché la casa editrice mi ha dato libertà totale. Mi ha detto: “adesso fai un libro per te” e così mi sono potuto sbizzarrire, con alcuni validissimi aiuti. Innanzitutto, mi ha aiutato il fotografo **Riccardo Lettiere** amico da tempo, con il quale ho fatto foto davvero simpatiche. Poi mi ha aiutato mia moglie Laura, che ha revisionato e aiutato in tutti i testi. La terza ad aiutarmi è stata la mia bambina: la componente dell'educazione alimentare me l'ha insegnata lei. Ma soprattutto, abbiamo voluto sdrammatizzare quella che negli ultimi tempi sembra diventata una attività per persone severe e cattive. E invece, a fare cucina, ci si diverte moltissimo».

Nel libro, una delle prime ricette insegnate è il **brodo**: «Spesso dico che tutto gira intorno al brodo. Finché c'è il brodo c'è speranza... Così, anche la ricetta di base del brodo diventa una cosa importante. Però non c'è nessuna ricetta, anche la più semplice o più riconosciuta, che possa risultare banale. Per questo ho deciso di realizzare il volume, giocoso e non serio, come un manuale, di utilità pratica, che permetta di partire dalle basi o permetta a chi sa fare da mangiare, di ampliare le sue conoscenze». Nel libro c'è la personalizzazione di ricette "storiche", come la maionese per esempio, o l'uso delle erbe come quella che l'ha reso famoso: ora Barzetti è noto anche e soprattutto con il nomignolo "**Mister Alloro**": «Antonella Clerici scherza spesso con me in trasmissione, e quando ha notato che io metto l'alloro un po' dappertutto, mi ha dato questo appellativo».

**Domenica 26 Barzetti sarà alla fiera dell'asparago di Cantello**, in un **fuori programma** che rappresenta una prima assoluta per la manifestazione: uno show cooking a tema asparago, che racconterà nuove ricette e antiche tradizioni del prodotto oggetto della manifestazione. «Uno dei punti di partenza del cucinare è il guardarsi intorno: partire dai propri ingredienti. E gli asparagi di Cantello sono un ingrediente davvero interessante». Ma la passione per il chilometro zero di Barzetti si mostra anche al De Filippi, dove è docente: «Abbiamo, in un angolo della tenuta, fatto un orto, che i ragazzi stanno curando – spiega – Ma stiamo lavorando anche sulle piante spontanee che si possono cercare nei prati e possono essere protagoniste di belle ricette». Di Barzetti domenica alla festa ci saranno anche i libri, così che i fa possano autografarli: **l'appuntamento per lo show è al tendone di via Collodi a Cantello alle 11.**

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it