

Mister Alloro torna a casa: arriva a Malnate “Cucina Barzetti”

Pubblicato: Giovedì 6 Dicembre 2018



Comincia con un Open Day («non un'inaugurazione a inviti; un open day per tutti, tanto per far capire da subito di che si tratta») la nuova avventura, tutta malnatese, di **Sergio Barzetti**: che nel centro storico della cittadina sta per aprire – domenica 9 dicembre la “giornata aperta a tutti” che darà il via all'apertura del locale – aprirà Cucina Barzetti, il suo “ristorante di casa”.

«Sono in una casa della fine del seicento in via Sanvito, che è monumento storico come la chiesa di san Matteo – spiega Barzetti – C'è lei, e poi c'è il California. Una bella cosa, ma anche una complicazione immensa: tutta la ristrutturazione è stata fatta in compagnia delle Belle Arti, della Soprintendenza»

Com'è nato il progetto? E, visto che avevi tutta l'Italia in mano, come mai a Malnate?

«In realtà il progetto malnatese è nato 5 anni fa, poi 9 mesi dopo è naufragato per vari motivi. Nel frattempo mi hanno proposto Bellagio e Firenze: quest'ultimo nel mercato vecchio, per la stessa cosa che facevo nel mercato coperto di via Wagner a Milano. Mille proposte fantastiche: ma Anita, mia figlia, a un certo punto mi ha mandato un messaggio chiaro. Mi ha detto: “papi sei sempre a Roma, adesso sei a Milano, poi vai a Firenze... e quando stai con me?”. Una frase che mi ha ucciso: è stato lì che mi sono domandato seriamente cosa volevo davvero dalla vita. E il destino era pronto per darmi la risposta: il giorno dopo vado da Sartorelli a bere il caffè e reincontro l'agente con cui sono stato in trattativa anni prima per il California, e mi dice “Non è che lo vuoi ancora? Non è più solo in vendita, va bene anche l'affitto”. E lì ho capito che dovevo, e volevo, ricominciare a provarci qui».

Il giorno del caffè da Sartorelli è stato poco meno di due anni fa: «C'è voluto un anno e 8 mesi per aprire tra contratto, Belle Arti e storie varie: ho dovuto scrivere pure saggi storici sul palazzo, per aprire il locale».

Ma adesso c'è tutto l'entusiasmo della nuova apertura: «Perché, se ci pensate bene, Malnate, Cantello, sono zone strategiche: posti che uniscono l'Insubria. Questi paesi possono dare tanto. E poi io ho tanti amici di Como che voglio far dialogare con me: tanto io non sono campanilista, in fondo sono uno che “viene da fuori”. Ho diversi colleghi su Bellagio, su Como, e sarà bellissimo perché ci sarà tantissimo scambio tra noi».

Cucina Barzetti sarà molto più di un ristorante: «Innanzitutto ci sarà anche un **angolo bottega** riservato alla selezione di produttori che utilizzo nelle ricette: così chi vuole può portarsi via il prodotto che ha appena mangiato. Un corner che aiuta anche a fare cultura dei prodotti: è bello aver chiaro com'è e da dove viene la materia che mangi trasformata. E poi è un modo per aprire una bottega nel centro storico di Malnate: mi sembrava che aprire solo un ristorante non avesse senso. Così la cucina sarà aperta a pranzo e cena, ma il locale sarà aperto anche nel pomeriggio, e chi vuole può comprarsi mezzo chilo di riso, o può mettersi a leggere»

Il motivo per cui ci si può “mettere a leggere” nella Cucina Barzetti è presto detto: «Sono riuscito a coronare un sogno, e a svuotare mezza casa a Laura, mia moglie: nel ristorante ho fatto la prima **biblioteca culinaria** vera. Un posto dove per due pomeriggi alla settimana puoi venire e consultare i testi: ci sono riviste dagli anni 40 in su e 350 testi storici, o di cucine moderne. Non si potrà fare le foto delle pagine però, mi sembra una forma di rispetto per chi ama la carta: in compenso lascerò dei fogli dove si possono prendere appunti, alla vecchia maniera...».

Insomma, sarà qualcosa di molto diverso dal normale, non solo per Malnate, ma un po' per tutta Italia. E chissà, il paese diventerà più noto anche per questa attrazione, che i fan che seguono Barzetti sui social fin dalla Prova del Cuoco stanno seguendo da vicino da settimane. Persino le stoviglie non saranno usuali: «Le ho fatte studiare da un artigiano di Pordenone – spiega Barzetti -. All'inizio volevo farmi da solo un piatto per la degustazione del risotto, che alcuni vogliono piatto, altri fondo...in realtà non va bene nessuno dei due, e volevo studiare una forma nuova. Cerca che ti cerca, ho conosciuto un artigiano delle porcellane di Pordenone, bravissimo. E abbiamo cominciato a realizzare quello. Ma adesso sto pensando anche ai piatti per le altre ricette, che preparo in questo luogo: con il risultato che le stoviglie saranno tutte ad hoc per quello che cucino qui»

Giusto: ma cosa si cucinerà, in Cucina Barzetti? E per chi è destinato il ristorante?

«So che molti pensano che Barzetti faccia il locale di élite, e invece si sono sbagliati. Innanzitutto, il ristorante è aperto mezzogiorno e sera. Poi c'è una sala con un tavolo da 12 posti, a girare: vai, ti siedi se c'è posto, e a fianco puoi avere chiunque. In quella sala, che ho pensato come un vero luogo di incontro, le regole le detto io: innanzitutto, fuori tutti i cellulari, così vince la convivialità, il conoscere chi hai a fianco. E infine, lì sarà servito un piatto unico della tradizione con un bel bicchiere di vino, a prezzi ragionevoli. Lo penso proprio come punto di ritrovo, e servirò io». La sala classica non ha molti più coperti: «Saranno 20. La cucina sarà semplice, i piatti tradizionali magari solo con un tocco di modernità. Sulla creatività, mi sfogo un po' di più nel menu degustazione»

Quali saranno i piatti del tuo primo menù?

«Ricette “di base” per questi luoghi: risotto alla milanese con ragù di ossibuchi, il riso al salto, la *cazzoela*, qualche zuppa, la *resumada*... E il bue alla California, che mi sembrava perfetto per il locale»

Naturalmente, non perchè abbia niente a che vedere con l'America: «E' una ricetta che si trova anche nell'Artusi, uno stracotto di bue (ora di manzo, perchè il bue non si tova più) con cipolla, panna e aceto. E si chiama California dal nome di una cascina in zona Niguarda a Milano, non per richiamare lo stato. La cosa buffa è che il locale dove apro il ristorante si chiamava California, quindi mi è sembrata adattissima come ricetta “della casa”».

Qualche lampo di stranezza nella tradizione però c'è: «Come dolce vorrei servire il gelato col mascarpone del lago di Monate con l'azoto e la resumata calda». Però, sia chiaro: «La cazzoeula nel mio menu è la cazzoeula: niente verze saltate con dadini di maiale scomposte o roba così» Come del resto tutte le basi di cucina, come insegna Barzetti da sempre, e le sue fan fanno benissimo, saranno fatte di brodo vero: perchè, si sa, in Cucina Barzetti il dado è bandito.

Visto tutto queste novità, Anita ti vedrà spesso a Malnate o continuerai ad andare altrove?

«Questa è una scelta vera, io sarò sempre qua, adesso in particolare mi devo concentrare qui. Anche se **Andrea Calzavara**, di Varese, il mio “secondo” che mi segue dall'esperienza di Milano ed era mio allievo al De Filippi, sarà sempre al mio fianco e farà girare tutto insieme a me. Lui, dopo aver studiato con me, ha fatto esperienze all'estero con nomi stellati, ma voleva lavorare insieme a me, mi ha seguito nel progetto a Milano, e ora da otto mesi sceglie sedie, prova piatti...»

La prova del Cuoco è un ricordo del passato?

«E' un incantesimo spezzato. E' cambiato tutto nell'ultimo anno: presentatori, ospiti, autori, praticamente tutta la squadra. Sono tornato alcune volte, ma non conoscevo più nessuno, non c'era più un legume. Mi piace Linea Verde, farò qualche puntata lì: Federico Quaranta è proprio bravo».

E la Cucina Italiana?

«C'è ancora, altro che, è un marchio storico e ci sono molto legato. Anche lì però sono cambiate tante cose: una per tutte, non c'è più la cucina in redazione, che era il tratto distintivo della rivista. I tempi cambiano...»

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it