

Quella ricetta dello sciroppo

DI LAURA BENFENATI



Il ristorante “sommersibile”

Carlo Cracco è nato a Vicenza nel 1965. Ha studiato all'I.P.C. di Recoaro Terme, istituto che fa parte dell'Associazione europea delle scuole alberghiere e del turismo. Ha frequentato la scuola lavorando per il ristorante “Da Remo”, a Vicenza. Nel 1986 ha iniziato la sua carriera professionale a Milano, da Gualtiero Marchesi, il primo ristorante italiano che ha raggiunto le tre stelle Michelin. In seguito Cracco ha lavorato alla “Meridiana” di Garlenda (Savona), di appartenenza alla catena dei *Relais & Chateaux*.

Ha vissuto per tre anni in Francia, dove ha imparato la cucina francese presso Alain Ducasse (*Hotel Paris*) e Lucas Carton (*Paris, Senderens*).

È poi tornato in Italia, a Firenze, come primo chef dell'Enoteca Pinchiorri, ristorante che durante la sua conduzione ha ottenuto le tre stelle Michelin. Gualtiero Marchesi lo ha poi chiamato per l'apertura de “L'Albereta” a Erbusco (Brescia), dove Cracco ha lavorato come chef per tre anni. Subito dopo ha aperto “Le Clivie” a Povesi d'Alba (Cuneo) e dopo pochi anni ha accettato l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano, per l'apertura del ristorante a forma di sommersibile “Cracco Peck”.

Il ristorante è aperto dal 2001 in un edificio elegante nel centro di Milano e la sua cucina rivisita in modo contemporaneo le specialità tradizionali milanesi, guadagnando le due stelle Michelin.

Da luglio 2007 Carlo Cracco è unico proprietario del ristorante. Ha scritto tre libri: *L'utopia del tartufo bianco* (Fernando Follini), *La quadratura dell'uovo* (Fernando Follini) e *Cracco* (Giunti).



L fatto che Carlo Cracco al primo anno della scuola alberghiera avesse quattro in cucina può rappresentare una speranza per tutte le lettrici che, come me, non sanno cucinare neanche un uovo.

Oggi, a 42 anni, è uno dei giovani chef più apprezzati a livello internazionale, uno di quei maghi che sono in grado di trasformare la “semplice” buona cucina in piacere, divertimento e sorpresa. Un conto è infatti mangiare bene, un conto è fare un’esperienza culinaria unica, guidati magari dal menù degustazione di un grande cuoco. Cracco è uno di questi: uno dei massimi rappresentanti dell’alta cucina nel nostro Paese.

Scendo alle cinque di un caldissimo pomeriggio primaverile nel suo ristorante “sommersibile” a pochi passi dal Duomo di Milano e mi immagino di incontrare uno di quei giovani chef che credono di essere dèi, che vanno spesso da Bruno Vespa, che vivono nel culto della propria immagine.

Carlo Cracco non è nulla di tutto questo. Vola sì sopra tutti gli altri, ma è ben con i piedi per terra, assolutamente immune da ogni forma di divismo, concreto, gran lavoratore, simpatico. Vento insomma, se mi permettete un po’ di sano campanilismo.

Oggi si accinge ad affrontare una nuova avventura, con l’apertura del Cracco Coffee Design, la cafeteria della Triennale di Milano, e lo scorso anno ha realizzato un sogno, rilevando il ristorante che porta il suo nome e che ha ottenuto, con la sua gestione, le due stelle Michelin.

Una sessantina di coperti, uno staff di trentuno persone, una metà obbligata per chi a tavola non vuole solo mangiare ma anche provare emozioni.

I bambini da piccoli sognano di fare i pompieri e magari finiscono col diventare avvocati. Lei cosa sognava di fare e c’è qualcuno o qualcosa che l’ha portata in cucina?

Sì, la fame. Cercavo forse qualcosa che mi mancava: a quei tempi non c’era certo abbondanza a casa mia.

A 15 anni volevo entrare in seminario ma era quasi inaccessibile, era molto caro e mio padre mi disse che se avevo così tanta fede potevo anche aspettare un po’. Dovevo decidere a quale scuola superiore iscrivermi e a Vicenza, dove abitavo, gli istituti erano tutti brutti e grigi. Cercavo qualcosa di diverso ma non avevo le idee molto chiare. Ci portarono a visitare la Scuola alberghiera, a quei tempi c’era tra noi ragazzi il mito del bar, mi piacque l’idea di viaggiare, di non stare mai fermo e mi iscrissi.

Il primo anno avevo quattro in cucina e mi consigliarono di andare a lavorare per capire se il lavoro mi poteva piacere; due anni dopo, a 17 anni, mandavo avanti da solo la cucina di un ristorante a Vicenza e guadagnavo già come mio padre.

E la passione per questo lavoro come è nata?

Sono rimasto a Vicenza fino a 18 anni e poi sono partito per Milano, l’approdo ideale per chi voleva fare questo mestiere.

Allora non c’era internet, non si conoscevano i grandi cuochi come ora. Mia sorella mi disse di aver letto su un giornale che Gualtiero Marchesi aveva preso tre stelle Michelin e sono andato a lavorare da lui. È stato il mio primo maestro e rimane il più importante, un po’ come la prima morosa. Ho capito lì che avevo questa grande passione per la cucina.

È uno dei più affermati chef della cucina internazionale, ma non c’è alcuna traccia di divismo in Carlo Cracco, che non ama comparire in televisione ma stare in cucina e regalare emozioni ai suoi clienti. E che vorrebbe sapere quali sono gli ingredienti di un fantastico rimedio per la tosse che un giorno gli diede un farmacista

Qual è l’ingrediente in più che deve avere uno chef per emergere?

Secondo me proprio la fame, che aguzza l’ingegno.

La nuova generazione di cuochi, a cui lei appartiene, sembra meno in competizione di quella precedente. È vero o è soltanto un’impressione?

La competizione è una stupidaggine. C’è in effetti qualcuno che fa dispetti, ma è sciocco. È una guerra tra poveri: se sopravvivi non diventi più ricco e più bravo. Il lavoro oggi per fortuna non manca.

Una guerra tra poveri non direi, visti i prezzi di alcuni ristoranti. Non trova anche lei che siano lievitati in modo assurdo, nel vostro settore?

Il prezzo è sempre rapportato alla qualità. Se una persona mangia bene significa che ha trovato in quel piatto qualcosa in più. A Milano, per esempio, dove per una pizza si spendono trenta euro a testa, i nostri prezzi, sugli ottanta euro, sono normalissimi.

A mio parere andare a cena fuori tanto per fare non ha alcun senso. Ci si va per trovare cibi nuovi, che ti danno emozioni e che possono preparare in pochi. È vero che i prezzi negli ultimi anni nella ristorazione sono aumentati molto, ma il problema di Milano, per esempio, è che costa molto l’affitto, il personale, le materie prime, tutto.





Buona cucina vuol dire mangiare bene, alta cucina vuol dire essere sorpresi, dice il critico Allan Bay. Ci sono quindi i clienti per l'alta cucina in Italia?

Assolutamente sì. Italiani, stranieri, giovani, anziani: una clientela eterogenea.

Ritene che oggi ci si faccia suggestionare troppo dal giudizio delle guide?

Le guide sono importanti, servono alle persone per orientarsi e decretano il successo o meno di un locale. Il vero giudice del ristorante rimane però il cliente: quello che torna, che ti dice che ha provato emozioni, che riconosce il lavoro che hai fatto ed è impagabile, ti dà la misura di quanto tu stia percorrendo la strada giusta. Noi non vogliamo stupire, vogliamo dare emozioni.

Che consigli darebbe a un giovane che vuole fare lo chef?

Un ragazzo che comincia oggi questo mestiere può scegliere se andare al nord, al sud o al centro e in tutti i casi può trovare un ristorante che rappresenti l'eccellenza. In più ci sono i convegni, i libri, le riviste, internet, la televisione satellitare: se un giovane vuole fare lo chef è molto più facile orientarsi oggi rispetto a quando ho iniziato io. Non trovo poi che sia difficile emergere: se si ha qualcosa da dire e si sente qualcosa dentro che si vuole trasmettere, lo si fa indipendente da quello che si ha imparato.

Come un farmacista, un cuoco conosce la chimica di quello che sta cucinando e usa attrezzature all'avanguardia. Quanto conta la tecnica per materializzare un'idea gastronomica?

È importante essere sempre aggiornati

su utensili e nuovi macchinari, ma contano soprattutto le persone. Il cuoco è quello che mangi. Se ti dà emozioni è riuscito a toccare corde particolari; in condizioni standard ti sfamano, provi un senso di benessere ma niente di più. Non ti hanno avvelenato - ed è già un successo - ma non ti ricordi dopo un po' di tempo quel ristorante, quel cuoco, quel momento. Ci sono quadri che ti rimangono dentro, altri no, e questi ultimi non è detto che non siano belli, ma tu non sei riuscito a stabilire con loro un punto di contatto. Oggi in cucina si può scegliere: si va in Francia a mangiare un classico o in Spagna a mangiare qualcosa di ipermoderno. Oppure si resta in Italia per mangiare bene e stare bene.

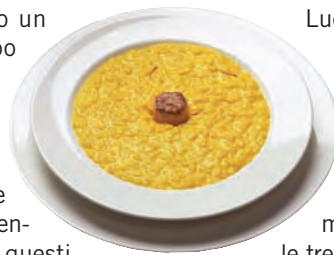
Qui da noi siamo ancora ancorati alla tradizione?

No, ma abbiamo un senso estetico e del gusto più spiccato. In Francia sono più tradizionalisti, tengono molto a quello che sono stati, noi non abbiamo una storia nazionale così forte. La nostra cucina è regionale e a volte anche proprio locale: ogni campanile ha un suo piatto. Questo è un vantaggio se riusciamo a sfruttarlo bene e se non rimane una costrizione. La cucina cambia sempre, naturalmente, non è il cuoco che la fa evolvere: può solo accelerare questo processo, ma non modificarlo.

E quanto conta la squadra? Tutti vedono lo chef ma lei è aiutato da per-

...sone che ha formato e motivato. Ci parli di loro.

In cucina siamo in quattordici ed è importante che ognuno creda in quello che fa. Io dico sempre ai ragazzi che vengono qui per se stessi, non per me. Se imparano bene ed entrano in sintonia con il gruppo, quando se ne andranno avranno un bagaglio importante, altrimenti è come lavorare alla catena di montaggio e non serve a niente. Devono cercare di capire, di adeguarsi, ci sono modi diversissimi di gestire una cucina. Il singolo fa la differenza ma è la squadra che decreta il successo di un locale. Lavoro da 12 anni con Matteo Baronetto, che è quasi un fratello. Sono con me da molti anni anche il maitre Davide Ostorero e il somelier Luca Gardini. Mi conoscono bene, c'è una sintonia importante.



Mi racconti la sua giornata.

Tra le otto e mezza e le nove sono già qui al ristorante, dopo aver accompagnato a scuola le mie figlie, e vado a dormire verso le tre di notte. Tutti i giorni, tranne la domenica che siamo chiusi. Al mattino ci si occupa delle materie prime, della spesa che arriva direttamente qui. Ci sono alcuni momenti dedicati alla programmazione, altri allo studio, altri alle pulizie, altri ancora al briefing e alle riunioni: non c'è mai una giornata uguale a un'altra.

Il menù quanto varia?

Ufficialmente cinque volte all'anno, in realtà tutti i giorni: ogni volta che troviamo una materia prima interessante, buona, particolare, la trasformiamo e cerchiamo di creare qualcosa di nuovo.

Si parte sempre dalla materia prima?

No, anche da un'idea e il percorso è opposto: quando ci si dedica allo studio si fanno alcune proposte e poi si cerca la materia prima. Se l'idea è buona è facile trovare il modo di realizzarla, se invece è complicata, ci si impiega molto più tempo e non sempre il risultato è garantito.

Uno chef come lei non sta solo ai fornelli ma deve gestire anche la propria immagine. Il marketing conta troppo oggi nel vostro mestiere?

È importante perché siamo a Milano, ma si devono fare soltanto le cose che servono davvero. Io preferisco, per esempio, gli articoli sui giornali alle trasmissioni, dove in pochissimo tempo si dicono cose che possono essere fraintese. L'articolo invece si legge con calma, si conserva, si rilegge.

A proposito di televisione: una volta in TV si vedeva Ave Ninchi preparare la pasta, ora ci sono cuochi stralunati che presentano abbinamenti bizzarri. Stiamo perdendo il patrimonio della nostra cucina tradizionale?

Quella di Ave Ninchi era la cucina moderna, tanti anni fa: si parlava di cibo vero a ora di pranzo e non in modo commerciale come oggi. Era fantastico, nessuno lo fa più in quel modo. La creatività va benissimo e non dobbiamo mettere limiti alle persone. È importante però sapere cosa si fa, perché lo si fa e il percorso che si è fatto per arrivarci. Ferrand Andrià, per esempio, che è un grandissimo creativo, è una persona che ha studiato molto, che puoi leggere in trasparenza, c'è qualcosa di importante dietro alla sua creatività, che è soltanto un aspetto della sua cucina, non la sostanza.

Molti però oggi si spacciano per esperti di "cucina creativa"...

Ti accorgi subito se alcuni cuochi, magari in TV, improvvisano: non sanno spiegare, c'è superficialità, copiano e fanno accostamenti improponibili. Se ti intendi un minimo di cucina capisci che stanno dicendo sciocchezze.

Il termine creativo è stato sdoganato perché si è data a tutti la possibilità di fare quello che vogliono. In realtà quelli che fanno la differenza la fanno comunque, indipendentemente dall'essere creativi o meno.

Qualcosa di creativo c'è però nella quadratura dell'uovo. Di che cosa si tratta?

È il titolo di uno dei libri che ho scritto, dopo un grande lavoro sull'uovo che abbiamo fatto con la marinatura. Attraverso questo processo, abbiamo dato una lettura dell'uovo diversa da quella che conosciamo e, con la marinatura, abbiamo potuto farlo diventare quadrato.

Qual è il piatto preferito di Carlo Cracco?

Non ce n'è uno in particolare, tutto quello che è buono mi piace. Amo gli spaghetti, il risotto, molto il salame.

La sua cena più memorabile e la soddisfazione più grande.

La cena più memorabile tanti anni fa



da Freddy Girardet, in Svizzera. La soddisfazione più grande aver rilevato il ristorante dai fratelli Stoppani, lo scorso luglio.

Va a cena dai suoi colleghi?

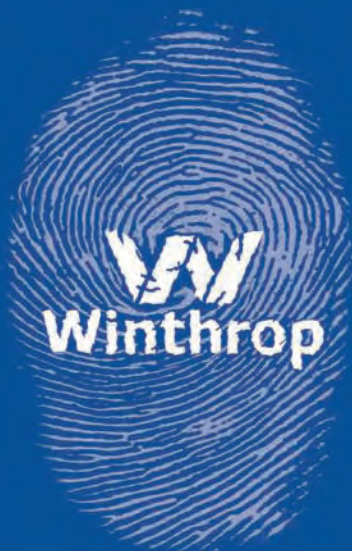
In questo periodo, con le bambine piccole, è più difficile. Se devo provare un ristorante vado per conto mio, non con gli amici perché non voglio essere distratto. Non è però tanto importante vedere cosa fanno gli altri, ma poter esprimere se stessi.

Che rapporto ha con i farmacisti? In comune avete sicuramente l'attenzione per le dosi...

Ho molti clienti farmacisti, sono precisi e attenti, mi sembra ci siano parecchi appassionati di cucina nella categoria.

Le diamo un'occasione per fare il critico: cosa pensa delle farmacie italiane?

Una volta le farmacie sapevano di medicinale, spaventava un po' entrarci. Il farmacista era sempre serio, arrabbiato, vecchio. Oggi invece in farmacia si preparano intrugli meravigliosi e i profumi e gli odori sono molto diversi. A Cogne, per esempio, mi hanno dato uno sciroppo per la tosse fantastico, che avevano fatto loro e che non sono più riuscito a trovare a Milano. Mi piace questo ruolo del farmacista che mescola gli ingredienti ed è un po' alchimista come noi.



Farmaci equivalenti Winthrop

Attualità e completezza
con la qualità sanofi-aventis



W
Winthrop
Farmaci equivalenti
garantiti da sanofi-aventis