

Dal Roof Garden alla Provenza

La sfida di Ferrari

Lo chef pavese, dopo la lunga esperienza in città, è approdato in un tempio della cucina francese. Portando con sé un gruppo di giovani bergamaschi

ELIO GHISALBERTI

Dimostrando un'abilità nell'intrecciare proficui rapporti professionali non inferiore a quella di cuoco stellato, pochi giorni dopo essere uscito di scena dalle cucine del Roof Garden, Fabrizio Ferrari era già impegnato su altri fornelli.

E non su fornelli qualsiasi, ma quelli della Maison de Saveurs al Domaine des Andéols, fantastico restaurant resort nell'atmosfera mediterranea della campagna in alta Provenza, per la precisione nella regione del Lubéron, poco distante da Avignone. Una location fantastica, con dieci camere che sono in realtà altrettante maison indipendenti e bio-compatibili che circondano il corpo della struttura centrale, che oltre al ristorante (che in versione estiva prende il nome «Le platane» dal grande platano che ombreggia il giardino) ospita gli spazi comuni e il centro benessere. Il proprietario del complesso, Olivier Massart, è anche organizzatore di eventi di altissimo livello nel mondo della moda per conto di nomi del calibro di Cartier ed Yves Saint Laurent. Insomma un posto da mille e una notte, già famoso anche dal punto di vista della ristorazione per via della gestione che per un lustro è stata appannaggio di Alain Ducasse, il più noto tra gli chef-imprenditori di Francia.

Ma come ci è arrivato Fabrizio Ferrari? E soprattutto, com'è che un cuoco italiano ha preval-

so su un esponente della «grande cuisine française»? Forse è stato utile avere già masticato la cultura della ristorazione transalpina e Oltralpe prima al Royal Monceau di Parigi, quindi da Pierre Gagnaire e soprattutto da Georges Pralus, dove ha imparato i segreti del sottovuoto divenendo uno dei massimi interpreti italiani di questa tecnica ormai piuttosto diffusa. «Ma determinante - spiega lo stesso Ferrari - è stato il contatto con la proprietà, stabilito tramite un amico comune. Cercavano uno

Con i suoi risotti ha già conquistato l'esigente clientela transalpina

chef che desse un'impronta diversa, ma al tempo stesso che avesse assonanza con la Provenza, diciamo più mediterranea anche se il termine si presta a più interpretazioni. Ci siamo incontrati, insieme al curriculum ho presentato il mio progetto di cucina e l'accordo si è chiuso in brevissimo tempo.

Una cucina fresca e leggera, realizzata con i prodotti di stagione (in pole position le verdure) che incontrano l'olio extravergine di oliva e i profumi delle tantissime varietà di erbe aromatiche coltivate direttamente. «Già in questo periodo, con gli asparagi e i fiori di zucca, e tra

poco molti altri prodotti compresi un'infinità di varietà di pomodoro, si va alla grande. E poi allargando un poco gli orizzonti, ma sempre con un occhio di riguardo per i prodotti naturali, vi sono molti altre materie prime di grande valore». Ma il tocco tipicamente italiano? «I risotti della mia terra (Fabrizio Ferrari, classe '65, è pavese, ndr) stanno già facendo parlare: e con il passaparola la clientela arriva appositamente per assaggiarli».

I collaboratori in cucina hanno imparato presto a mantecare i risotti: «Sono venuti già preparati: ho voluto con me un gruppo di ragazzi bergamaschi che ho visto all'opera durante gli anni trascorsi nella vostra città. Ma ci tengo a precisare che non facevano parte del team del Roof Garden, che ho lasciato correttamente proseguire com'era stato composto nell'ultimo periodo. Qui con me in cucina ci sono Patrick Cattaneo, Paolo Cinti e Luana Ferraris. In sala e ai vini invece ho portato un amico, Emilio Arengi, già sommelier a Villa del Quar in Valpolicella e da Scabin al Combalò di Rivoli. Una bella squadra, stiamo lavorando con molta intensità ed armonia. E conto di inserire al più presto anche alcuni prodotti bergamaschi, in primis il Moscato di Scanzo Docg».

La Domaine des Andéols è a Saint Saturnin Les Apt; tel.0033.490.755063; www.andéols.com. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Fabrizio Ferrari (al centro) con i suoi collaboratori alla Maison de Saveurs, nell'alta Provenza

I riconoscimenti «Michelin»

Allo chef si deve la «stella»

Strategie per mantenerla

Certo, il conseguimento della stella Michelin, traguardo sempre difficile da raggiungere - per la cronaca in città la vanta solo un'altra insegna, l'Osteria di Via Solata - ha portato lustro e giovamento non solo al Roof Garden, il meraviglioso ristorante posto all'ottavo piano dell'Hotel Excelsior San Marco, ma anche a tutta la ristorazione bergamasca. Nonostante l'ottimo risultato, mai tuttavia confortato da un giudizio unanime di critica e pubblico, dopo sei anni dallo scorso mese di marzo la proprietà ha comunicato l'interruzione del rapporto di consulenza e colla-

borazione con Fabrizio Ferrari. Motivato? Beniamino Tomasoni, ora direttore di tutta la struttura alberghiera, lo inquadra nel «particolare momento di difficoltà che stanno attraversando tutte le attività legate all'ospitalità ed alla ristorazione. Certi costi - si parla di circa 100 mila euro l'anno, ndr - sono sempre più difficili da sostenere». Ma c'è dell'altro: «Diventano ingiustificabili se non ci si trova in sintonia con le strategie da seguire per soddisfare le nuove esigenze della clientela, compresa quella che si rivolge al servizio di banchettistica». Tradotto, Fer-

rari ha ottenuto la stella, e questo gli va riconosciuto, ma non s'è mai preoccupato troppo della clientela abituale, soprattutto ha seguito con un certo fastidio la parte dedicata ai ricevimenti (quella che consente di fare più «cassetto»). Per sostituirlo la proprietà ha scelto di rimanere in casa promuovendo Giampietro Semperboni, da circa vent'anni al Roof Garden come secondo dei vari cuochi. Per ora la linea di cucina va avanti nel solco che ha tracciato Ferrari, con alcuni aggiustamenti relativi all'incremento dei primi piatti a base di pasta fresca fatta in casa, e di maggiore attenzione al territorio. Per confermare la stella, operazione non facile dato che la Michelin predilige incoronare il cuoco e non l'insegna, servirà trovare un'identità più definita.

Da «Bergamo pro life» a «No 194»

in marcia per lo stop all'aborto

In più di 30 mila domenica hanno partecipato alla Marcia per la vita di Roma, manifestazione per l'abrogazione della legge 194 sull'aborto e che ha trovato anche la benedizione di Papa Francesco.

In mezzo a questo mare di giovani e meno giovani, religiosi e laici, erano tanti i gruppi pro life arrivati da tutta la penisola: tra questi anche alcuni bergamaschi, a rappresentare il variegato panorama del mondo pro life orobico.

C'erano, ad esempio, una decina di bergamaschi del comitato «No 194», capitanati da Pietro Guerini, di Clusone, presidente e portavoce nazionale. Il movimento, nato nel 2009, ha l'obiettivo esclusivo di raccogliere le firme per indire un referendum che cancelli la legge 194 che consente l'aborto in Italia. «L'aborto è la soppressione di un essere



Il gruppo di «Bergamo pro life» che domenica ha partecipato alla Marcia per la vita a Roma

umano indifeso e questo non può in alcun modo essere legale: per questo la legge 194 che ha legalizzato l'aborto deve essere eliminata - spiega Guerini -. L'unica via è quella di indire un refe-

rendum popolare».

I volontari di «No 194» spiegano di aver raccolto durante la marcia circa duemila adesioni, portando così l'associazione a quota 17 mila: «Circa l'80% di

tutti gli iscritti a gruppi pro life in Italia - precisa Guerini -. Si può aderire al progetto anche tramite il sito internet del comitato, no194.org».

Nel lungo corteo che ha attra-

versato la capitale campeggiava anche, ben visibile, lo striscione di «Bergamo Pro Life» presente alla marcia con una quarantina di persone provenienti da tutta la Provincia: gran parte di loro giovani o giovanissimi. L'associazione, nata nel 2010 da un gruppo di giovani nell'ambito di Scienza & Vita e del Movimento per la vita, si propone di promuovere la cultura della vita attraverso convegni e informazione, anche e soprattutto tramite la rete.

Molti di loro hanno indossato magliette che ricordano l'iniziativa europea «Uno di noi», che si propone di raccogliere un milione di firme per avere la possibilità di chiedere al Parlamento europeo di porre fine al finanziamento di attività che presuppongono la distruzione di embrioni umani. Il Movimento per la vita di Bergamo è già attivo da tempo sul territorio per la raccolta delle firme.

«Questa marcia è importante perché la nostra fede si manifesta anche attraverso la testimonianza sui temi etici, quei principi non negoziabili che sono principi naturali validi per tutti, anche per i non credenti - spiega

Vincenzo Ciarlante, membro del direttivo di Scienza & Vita -. Dobbiamo fare in modo che i nostri atti di coscienza si trasformino in scelte etiche concrete, anche se questo significa a volte pagare di persona».

Accanto a lui anche il presidente del Movimento della Val Cavallina, Giampiero Mocchi, che concentra la propria attività soprattutto sui giovanissimi: «Incontriamo i ragazzi di terza media in otto scuole della valle, in accordo con i professori, per parlare loro del valore della vita - spiega Mocchi -. Cerchiamo di spiegare loro l'importanza della presenza e dell'ascolto nei confronti, ad esempio, di coloro che sono intenzionati di ricorrere alla scelta dell'aborto: spesso si fa finta di non vedere e non sentire, mentre è necessario saper essere presenti per offrire sostegno e aiuto».

E proprio al Movimento per la vita fanno capo i quattro Centri di aiuto della provincia, che offrono assistenza e aiuto concreto alle mamme che si trovano in difficoltà per una gravidanza. ■

Andrea Lavelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA