

Ettore

Ambasciatore di prodotti che hanno storia

di Arianna Livio

A colloquio con lo chef **Ettore Bocchia**,
che aprirà il 25 gennaio la fiera Ristora a Lugano.
Le sue ricerche, le sue tecniche,
la sua collaborazione con produttori e allevatori
alla ricerca dell'eccellenza

Foto del servizio
di Sandro Michielin

Trovo che il nome **Ettore Bocchia**, con le sue doppie "t" e doppie "c", gli calzino proprio a pennello. Suona pragmatico, logico, esigente. Virtù che ho ritrovato, in seguito, conoscendolo un po' meglio. Lo avevo già incontrato nel 2005 al **Grand Hotel Villa Serbelloni** di Bellagio, in occasione dell'uscita del primo libro – scritto insieme al Professor **Daide Cassi** – sulla cucina molecolare italiana: "Il gelato estemporaneo" di Sperling & Kupfer. In due anni Ettore Bocchia ne ha fatte di cose degne di attenzione, in primis la costruzione di una famiglia: ora ha una moglie, Maraia, e dall'anno scorso anche la gioia di un figlio, Amedeo.

Sul piano professionale, nel 2006 **Costa Crociere** lo ha scelto per la settimana di festeggiamenti ad Honk Kong, in occasione dell'inaugurazione di Costa Allegra (ristrutturata completamente per servire il mercato cinese). Diventa così consulente di Costa Crociere, assumendo l'incarico di supervisore dei menu del ristorante più esclusivo della nuova Costa Concordia, il Ristorante Club Concordia. Nel 2007, Costa decide di ampliare la consulenza a tutta la flotta europea e mediterranea, affidandogli il ruolo di *Corporate Chef Ricerca e Sviluppo*.

Niente male per l'*executive chef* dei due ristoranti del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio considerato da tutti, per la sua ricerca, valorizzazione della materia prima e affinamento costante di tecniche e metodi, uno dei più eclettici e interessanti protagonisti della ristorazione italiana. Tanto che il Corriere della Sera, già nel 2004, aveva pubblicato un'intervista congiunta Ettore Bocchia/Gualtiero Marchesi, mettendo a confronto il grande innovatore di ieri con un importante innovatore di oggi. Ma attenzione, chi vuole conoscere il frutto del suo tenace lavoro – e di cose interessanti da dire Ettore Bocchia ne ha molte – dovrà saperlo ascoltare e togliersi dalla testa spettacolarizzazioni all'azoto liquido o incomprensibili preparazioni. Questo è solo quello che sorge in superficie, l'apparenza vista da chi lo definisce "il cuoco molecolare italiano", quando in realtà **la cucina molecolare non è altro che "la conoscenza e la consapevolezza di quello che stai facendo"**. Ettore è già oltre. La vera filosofia di un uomo, che ha sofferto tanta gavetta e, come lui stesso afferma, che "sa ancora fare il lavapentole", è il continuo perfezionamento dei suoi piatti, valorizzando al meglio la qualità eccellente della materia prima che utilizza e che, da oltre sette anni, ricerca con metodo e grande cura in un'estenuante "caccia al tesoro" quasi maniacale, collaborando e sensibilizzando produttori, allevatori e pescatori. Perché provando un piatto di Bocchia viene da dire

"che buono", prima di "che bravo" e, se hai l'opportunità di averlo seduto con te a tavola (perché la qualità si percepisce ma per afferrare appieno l'essenza di ciascun prodotto e l'eccezionalità della materia prima dei suoi piatti, è fondamentale che sia lui a "raccontarli"), è capace di risvegliare la voglia di informarsi e di cercare – dalla miglior trippa al miglior fassone, dal miglior baccalà al miglior granchio dell'Alaska – e di appassionarsi ad un prodotto iniziando con l'apprendere la sua origine e la sua storia, prima che ti giunga nel piatto. Un approccio culturale prima che gastronomico, attuabile a qualsiasi livello di ristorazione.



L'intervista a Ettore Bocchia

di Arianna Livio

Come si definisce Ettore Bocchia?

Un uomo – non posso purtroppo più definirmi “un ragazzo” perché ho compiuto 42 anni – che è cresciuto all'interno di una cucina e che ha fatto del proprio lavoro, dopo tanti anni di gavetta e di sofferenza, anche un divertimento.

In questo momento, qual è la sua missione nel suo lavoro?

Quella di avere un gruppo affiatato che mi rispetta. Desidero sempre essere il primo ad essere messo discussione e, soprattutto, voglio che le persone che lavorano per me e che sono a stretto contatto con me mi rispettino come una persona onesta e coerente, con la vita e con il lavoro. In seguito viene tutta la parte professionale; quando raggiungi un ottimo equilibrio con i tuoi collaboratori e possiedi le capacità, hai tempo e possibilità di fare altre cose al di là del tenere sotto controllo la cucina. Perché una cucina, quando hai delle persone di cui ti puoi fidare, si tiene sotto controllo da sola. Nella mia cucina, dove si producono 50mila coperti all'anno arrivando a 70mila, 80mila con il personale, per funzionare deve esserci un'organizzazione e un'impostazione intellettuale di alto livello.

La sua ricerca nella fisica della materia è nota; lei è stato, insieme al Professor Davide Cassi, l'ideatore, nel 2002, del primo menu italiano di cucina molecolare. Non le dispiace che il suo nome sia sovente associato solo alla gastronomia molecolare?

In effetti sono stanco di essere considerato “il cuoco molecolare”, soprattutto perché a volte mi chiamano così tanto per prendermi in giro. Tuttavia, sono convinto che se non avessi fatto, insieme a Davide Cassi, tutte le ricerche che ho fatto, non si avrebbe l'approccio che si ha attualmente in cucina in diversi paesi dell'Europa, come l'Italia, la Germania, la Svizzera e la Francia. Queste ricerche hanno permesso passi da gigante in cucina: abbiamo scoperto tecniche di frittura con gli zuccheri che prima non venivano attuate, tutta la lavorazione della lecitina di soia e i raffreddamenti con l'azoto liquido, siamo stati i primi ad inserire l'azoto liquido in cucina per preparare sorbetti e gelati, a capire i concetti della termoconduzione e della disposizione dei cristalli e della fisica all'interno degli alimenti con i raffreddamenti con l'azoto. Questi sono solo alcuni dei molti concetti che attualmente vengono utilizzati in cucina senza sapere da chi, come e perché sono stati ideati. Ma, contrariamente al mondo dell'arte, in cucina, come dice anche Ferran Adrià, anche se tutti ci considerano degli artisti non esiste il “copyright”.



Si ritiene quindi un artista?

Un artista no, un grande artigiano sì. Continuo a sostenerlo.

Molti si distanziano dalla cucina molecolare, perché non la comprendono o fuorviati da giochi di spettacolarizzazione in tavola o da prodotti facilmente reperibili sul mercato per cucina molecolare “fai da te”. Cosa risponde?

In realtà facciamo cucina molecolare in qualsiasi momento, anche quando cuciniamo un uovo o quando friggiamo una cotoletta alla milanese!

La conoscenza scientifica e lo studio, ci portano a prendere delle decisioni che sono completamente differenti se le dovessimo prendere senza avere una conoscenza scientifica, tecnica o culturale. E quindi la conoscenza scientifica diventa una conoscenza culturale; se devo cucinare una patatina frita, la posso friggere in olio d'oliva, in olio di semi, in olio di vinnaccioli... l'importante è sapere le proprietà dei prodotti che vado ad utilizzare per friggere il tipo di patata. Mi sono dedicato a studiare fisica della materia, per sapere scientificamente cosa succede nei processi di cottura, di raffreddamento e di abbinamento degli ingredienti. Questo mi ha concesso di avere nuovi strumenti per la mia attività e di migliorare sempre di più la padronanza nell'elaborazione dei piatti. La cucina molecolare non è nient'altro che questo: la conoscenza e la consapevolezza di quello che stai facendo. Per quanto riguarda la spettacolarizzazione in tavola, io non voglio spettacolarizzare niente. Per me il mangiare è un atto che bisogna compiere due volte al giorno e desidero mettere nel piatto del cliente il massimo che posso trovare sul mercato, augurandomi che dica “che buono” piuttosto di “che bravo”.

Per quello che concerne i prodotti immessi sul mercato, l'operazione che ha fatto Ferran Adrià commercializzando prodotti come gli alginati e la lecitina di soia ha permesso di globalizzare quello che sono i suoi concetti e far sì che altri cuochi diventassero gli ambasciatori della sua cucina.

Non ha mai pensato di lanciare anche lei prodotti in questo ambito?

Non ambisco a tanto. Fare una spuma con la lecitina di soia può essere interessante sotto il punto di vista della cromaticità del piatto e della sua geometria, perché dà un senso di spumoso. Ma mi intriga di più l'utilizzo della lecitina per la preparazione, per esempio, della maionese, non usando quindi il rosso d'uovo e l'olio, a tutto a vantaggio per chi ha problemi di colesterolo e di intolleranze alimentari, generando quindi una maionese praticamente dietetica. Oppure creando la pasta alla lecitina di soia, che offre il piacere della pasta fresca all'uovo senza controindicazioni. Preferisco continuare la mia ricerca in questo senso. Ma soprattutto quello che mi piace di più è esaltare al massimo la mia materia prima. Partendo dal sapere da dove arriva, la tracciabilità del prodotto in tutte le sue fasi produttive. Fino ad ottenere, collaborando con produttori e allevatori, l'eccellenza che voglio.

Complimenti. Qualcosa di appagante ma di estremamente laborioso. Come ci riesce?

Ho iniziato ad applicare questa filosofia sette anni fa, cominciando con un allevatore di piccioni. Adesso lo sto facendo con tutti i prodotti, dalle farine al cioccolato, dalla carne al pesce, ai prodotti orticoli. Sto cercando di utilizzare solo ed esclusivamente prodotti italiani e, in effetti, si fa una fatica incredibile. Allevatori e produttori sono ben contenti di farlo, stando a tavola e continuando a ragionare con loro siamo arrivati ad addentrarci fino all'essenza dell'eccellenza, partendo da come viene allevato l'animale, da come si nutre, da come viene concimata la terra. Lo sterco di cavallo è completamente differente dallo sterco di vacca e la particella di terra messa là è differente da quella messa qua. Come è differente per i crus francesi del vino, così lo è per le carote e la lattuga.

Di quanti produttori stiamo parlando?

Parecchi. Per citarne alcuni: due macellai, un allevatore di animali da cortile (compreso qualche agnello e muflone e qualche cervo che ha in giardino, tutti capi da me già pagati). Un coltivatore di pomodori e di tutte le verdure siciliane, tutti prodotti selvatici (c'è solo da stare attenti che il sole non li bruci...). Un pescatore di lago che è sotto casa, un'azienda per il pesce di mare che mi fornisce quattro persone sui mercati di Mazara del Vallo, Venezia e Santa Margherita, Parigi e la Gran Bretagna. Attualmente ho anche qualcuno che mi tiene sotto controllo il mercato ittico dell'Alaska, in particolare per quanto riguarda il granchio vivo e il merluzzo, merluzzo che al momento ancora non utilizzo perché continuo a preferire quello spagnolo, ma che mi consigliano di rias-



saggiare in quanto grande prodotto. Per le farine, che provengono dal mio paese, tratto con giovani produttori della Pianura padana che utilizzano ancora un mulino a pietra.

Tutto ciò è secondo lei applicabile alla media ristorazione?

Bisogna che le persone che sono in cucina non facciano più un lavoro banale, che è quello di scaldare delle patatine fritte o fare una bistecca alla griglia. Alimentarsi oggi è una cosa molto più importante del passato, è necessario sapere da dove viene la materia prima, possedere le conoscenze tecniche. Non è detto che una persona che fa la pizza non debba conoscere queste cose. Perché non le deve sapere? Se noi evolviamo, allarghiamo quel bagaglio di conoscenze anche fra coloro che fanno la media ristorazione, arriveremo a dei grandi risultati per tutti. Faccio un esempio, in Hotel faccio la trippa e la mangiano anche a Villa Serbelloni. Però, se mangi la trippa di un vitellino che si nutre solo di latte ottieni un gusto, se mangi la trippa di un vitello che da quattro mesi mangia già l'erba ne ottieni un altro. Anche nella media ristorazione si fa la trippa e si dovrebbe sapere da dove arriva e da quali vitelli. Nel rispetto del cliente, in favore della qualità e mettendo anche in condizione gli allevatori di non bluffare.

Ettore, quali sono i suoi progetti futuri?

Continuare a studiare, a fare ricerche, a trovare e a lavorare con prodotti sempre migliori. Ho specifici tipi di lavorazioni che voglio attuare e ci sono determinati macchinari che mi servono in cucina che sto cercando di progettare. Si tratta di macchinari da cucina più per uso casalingo, essendomi sposato le problematiche che ho ora in casa per l'allestimento della cucina mi hanno fatto capire che mi servirebbero dei macchinari che ancora non esistono, progettarli è uno dei miei voli pindarici più recenti...



Il Grand Hotel Villa Serbelloni a Bellagio con il Ristorante Mistral (foto sotto)