



«PORTA NUOVA LIEBT BOUILLONS. MEINE»

von Mariella Caruso

Foto von Niccolò Rastrelli

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE AN ANDREA BERTON? EIN SUPERLATIVES MENÜ KREIERT ZU HABEN, DAS AUCH HEUTE NOCH EIN UNIKAT DER INTERNATIONALEN KÜCHE DARSTELLT. EINE PERFEKTE MISCHUNG AUS ERINNERUNGEN UND MUT, AUS CHALLENGE UND INNOVATION. UND WENN DAMALS, WÄHREND SEINES BEWERBUNGSGESPRÄCHS IN BONVESIN DE LA RIVA, MARCHESI NICHT HEREINGEKOMMEN WÄRE...

DAS SUPERLATIVE 9-GÄNGE-MENÜ

“Nicht nur Bouillon” ist eines der einzigartigsten Menüs von Andrea Berton.

Eine Ausnahme in der Mailänder Gastronomieszene, denn Brühen und Bouillons sind die Protagonisten in allen neun Gängen, von der Vorspeise bis zum Dessert. Wir beginnen mit der Tomatenbrühe, gepaart mit San Marzano und der typischen Pappa al pomodoro, Basilikum und Pecorino-Käse, um mit der Prosciutto-Brühe mit Kabeljau-Kutteln, Zuckererbsen und Schalotten fortzufahren. Die Brühe aus Fangschreckenkrebsen (cicale di mare) mit Ravioli, die mit Knoblauch, Öl und Chili angerichtet sind, wird nach zwei Kabeljau-Gängen serviert. Vorher also Kartoffel-Ravioli in Kabeljaubouillon sowie Kabeljau mit Fischsuppe und Kapern.

Es geht weiter mit der lila Aubergine mit Minze, Sardellencreme und Algenkrokant. Rinderbrühe und Nonino-Grappa in der Sprühflasche begleiten die gegrillte Rinderlende mit geräucherten Kartoffel-Cannoli mit Zwiebeln und Zucchini-Blüte. Wer mutig ist, kann auch Kalbsbries, Kumquats und Spinat verkosten. Die Rhabarberbouillon mit Rhabarber und Mascarpone sowie die Mischung aus Zitrone-Orange-Karotte ebnet den Weg zum Dessert: Schokoladenbrühe mit Kaffee-Schoko-Hörnchen.

Das Degustationsmenü kostet 160 Euro. Die sind auf jeden Fall gut angelegt.

ADESSO

di Mariella Caruso
foto di Niccolò Rastrelli

«PORTA NUOVA AMA I BRODI. I MIEI»

L'ECCEZIONE DI **ANDREA BERTON**? AVER RESO ICONICO UN MENÙ CHE, ANCORA ADESSO, RAPPRESENTA UN UNICUM NELLA CUCINA INTERNAZIONALE. UN MIX PERFETTO DI RICORDI E CORAGGIO, DI SCOMMESSE E INNOVAZIONE. E SE QUELLA VOLTA, DURANTE IL SUO COLLOQUIO IN BONVESIN DE LA RIVA, NON FOSSE ENTRATO MARCHESI...





UNO DEGLI STARTER È IL BRODO DI PROSCIUTTO CRUDO CON TRIPPA DI BACCALÀ, TACCOLE E SCALOGNO. IL SEGRETO DI QUESTO BRODO? «È IMPORTANTE CHE LE FETTE SIANO PIÙ UGUALI POSSIBILI PER CUOCERE IN MODO UNIFORME. ALLA FINE, CON LO SCALOGNO, OTTERREMO UN BRODO CHIARO E LIMPIDO»

Com'è nato il menù *Non solo Brodo*?

«Sin da bambino mi piaceva tutto ciò che avesse affinità con il brodo: paste, tortellini. Nove anni fa, prima di aprire il mio ristorante, ho lavorato e studiato per proporli in un menù dedicato per trasmettere a tutti il mio piacere di degustarli».

Si ricorda il primo brodo che le ha lasciato il segno?

«Assolutamente sì! Avevo una decina d'anni, mio padre mi portava in un ristorante del Trevisano dove preparavano i tortellini di pesce in brodo di pesce. Li ho adorati».

In quel momento aveva già il desiderio di voler diventare un cuoco?

«Ancora non credo, però nella mia ingenuità di bambino c'era già il pensiero. Anche se, allora, questo mestiere non era certo quotato come lo è diventato negli ultimi 15 anni. Anzi, fare il cuoco era considerato denigrante. Ma sapevo che mi piaceva andare al ristorante. E lo sapeva anche mio padre, che mi premiava portandomi quando prendevo buoni voti. Io, invece di stare seduto a tavola, andavo ad affacciarmi dalla porta della cucina. Forse è stato in quel momento che è nata questa passione».

Una passione così grande da spingerla a presentarsi addirittura a Gualtiero Marchesi...

«Che mi ha dato il primo lavoro. Sono rimasto con lui per 8 anni. La mia idea era di cominciare nel posto migliore d'Italia, l'alternativa era cambiare mestiere».

Audacia o incoscienza?

«In quegli anni per fare esperienza c'erano gli hotel 5 stelle lusso. Cominciai a documentarmi, senza il web naturalmente non era così facile come lo è adesso... E quando scoprii la Guida Michelin e Gualtiero Marchesi, primo tristellato italiano, decisi di tentare la sorte. Cercai un contatto con lo chef di cucina che era un francese, mi feci 12 ore di treno tra Udine e Milano e alle tre del pomeriggio mi pre-

sentai al ristorante di via Bonvesin de la Riva. Lui, dopo il colloquio, si limitò a dirmi di lasciare il mio curriculum».

Che, immagino, riguardasse più che altro i suoi studi.

«Esatto. Ma ad un certo punto entrò casualmente Marchesi, mi presentò, gli mostrai il libretto sanitario e di lavoro chiedendogli di provarmi. E lui disse allo chef: "Provalo, se non va bene lo mandi a casa". Alle 16.30 cominciai a lavorare in cucina e per tre giorni di fila mi toccò togliere le spine al salmone per uno dei piatti simbolo di Marchesi, il Salmone marinato all'aneto con composta di senape piccante, che serviva per un evento. Stando ben attento a non rompere la carne del pesce, perché lo chef non aspettava altro per rimandarmi a casa».

Lì è iniziata anche la sua storia d'amore con Milano.

«Per me, che volevo evadere dal Friuli dove mi sentivo chiuso, è stata subito la città ideale. Anche se non era certo la Milano di adesso. La zona di Porta Nuova, delle ex Varesine, dove ora c'è il mio ristorante era in uno stato di abbandono. A Isola tutti sconsigliavano di andarci».

Cosa le ha dato, via via, questa città?

«Mi ha permesso intanto di farmi conoscere. Tornato a Milano dopo le mie esperienze (Mossiman's a Londra, l'Enoteca Pinchiorri a Firenze, il Louis XV di Montecarlo con Alain Ducasse, poi in Friuli alla Taverna di Colloredo di Monte Albano prima di tornare alla corte di Marchesi, ndr), prendere la guida della cucina di Trussardi alla Scala mi ha permesso di avere la libertà di esprimermi. In quel momento Milano mi ha fatto sentire un milanese ed è stata una grande soddisfazione. Quando mi sono sentito pronto per avere il mio ristorante, ho riflettuto molto: venivo da un luogo iconico e cercavo un posto nuovo. Quando mi resi conto dello sviluppo di quest'area, l'ho scelta passando da un luogo simbolo di ieri a un luogo simbolo di oggi e di domani».

Qual è, invece, la Milano intima di Andrea Berton?

«Adoro il Castello Sforzesco, che racconta la storia della città. La dome-

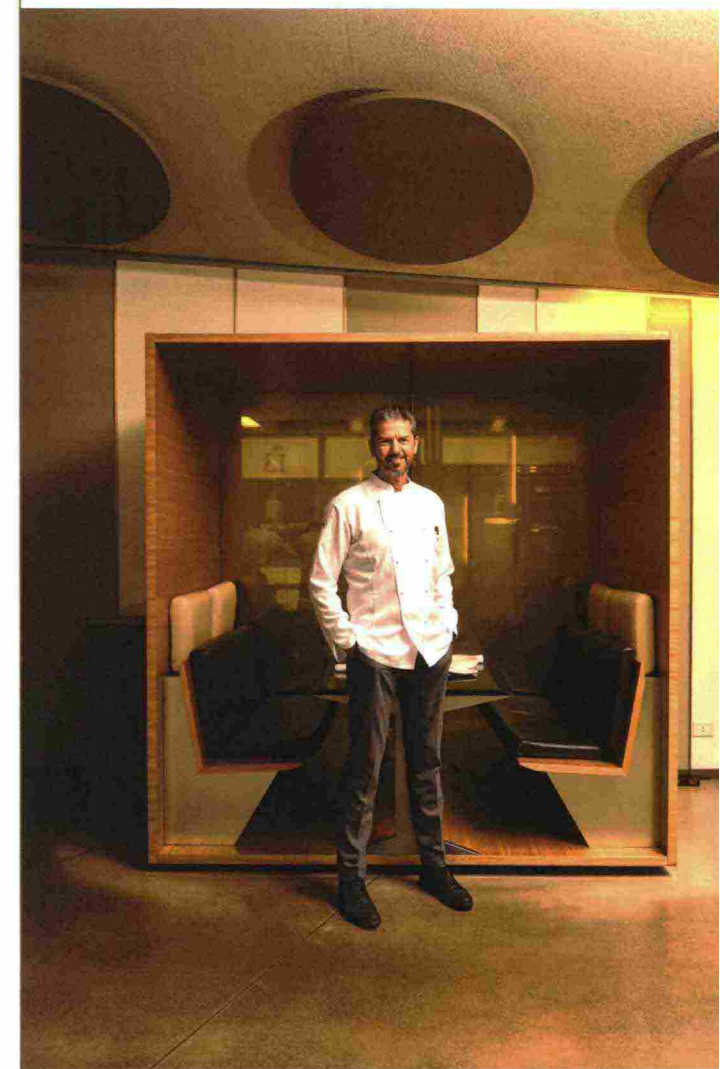


«A DIECI ANNI SAPEVO CHE MI PIACEVA ANDARE AL RISTORANTE. E LO SAPEVA ANCHE MIO PADRE, CHE MI PREMIAVA PORTANDOMI QUANDO PRENDEVO BUONI VOTI. IO, INVECE DI STARE SEDUTO A TAVOLA, ANDAVO AD AFFACCIARMI DALLA PORTA DELLA CUCINA»

Ha dato forma per primo a uno dei quartieri più in evoluzione di Milano, Andrea Berton con la sua cucina. A Porta Nuova lo chef di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, ha messo le radici all'ombra dei grattacieli che hanno dato un'anima pop e metropolitana a una zona fino a poco tempo prima abbandonata a se stessa. Una scommessa ragionata: qui, nel cuore delle ex Varesine oggi via Mike Bongiorno, le idee dello chef si incastonano alla perfezione. E nel panorama gastronomico - non solo milanese e italiano, ma internazionale - Berton è senz'altro un unicum.

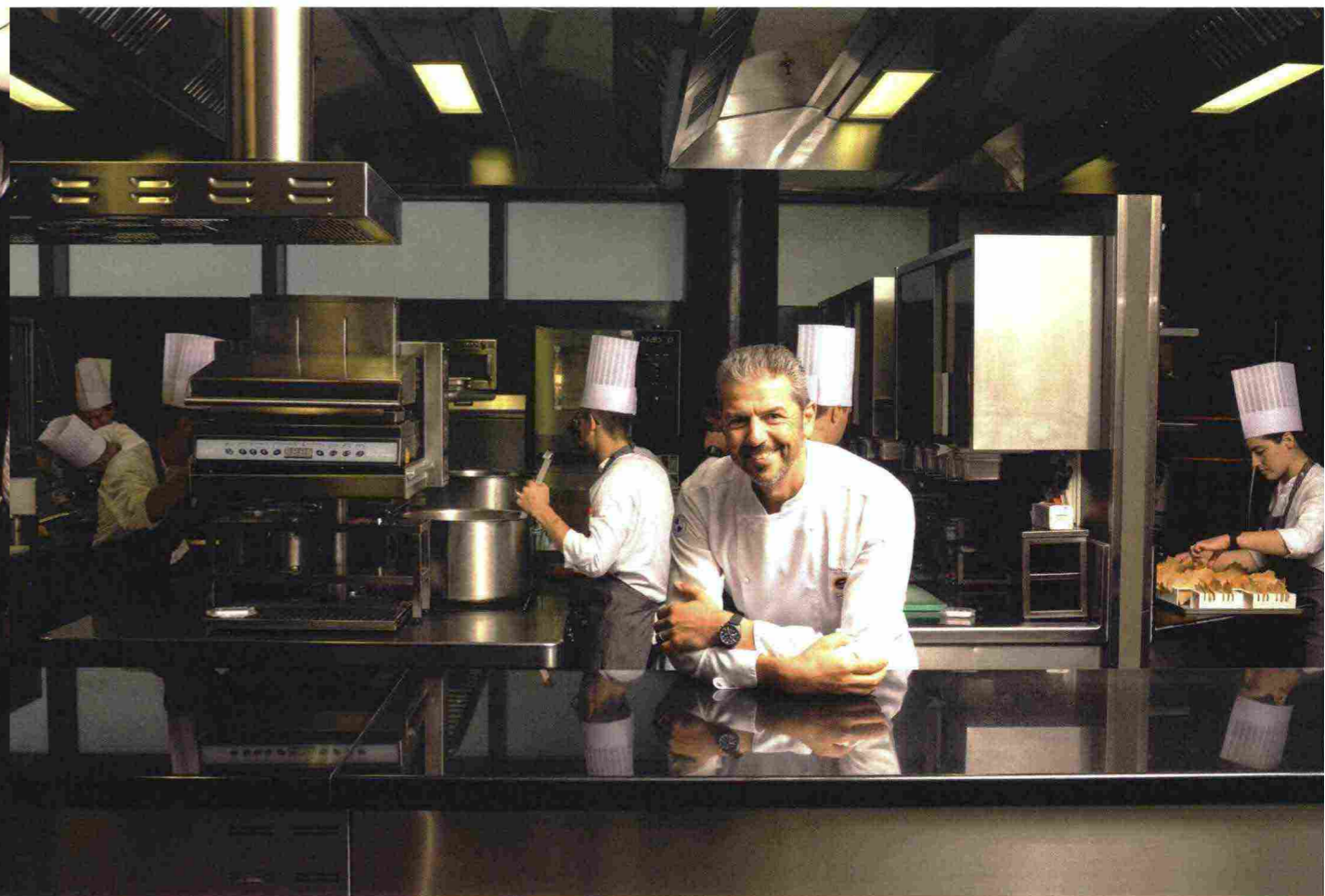
Andrea, perché la sua cucina è un'eccezione?

«Per il mio amore per i brodi. Credo di essere stato uno dei primi a valorizzare e portare a tavola questo ingrediente con continuità. Tanti dei miei piatti vengono abbinati a un brodo che va a completarne il gusto. L'aggiunta della parte liquida, che non sempre si trova nel piatto e può essere degustata sia in un bicchiere sia nel piatto stesso a completamento dell'impiattamento, è un arricchimento».





TRA I PRIMI, INCURIOSISCE SEMPRE IL BRODO DI CICALI DI MARE CON RAVIOLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO: «ABBIAMO SVILUPPATO IL PENSIERO DI TRASMETTERE I SAPORI IN UNO SPAGHETTO TRA I PIÙ AMATI DENTRO UN RAVIOLO». OBIETTIVO PERFETTAMENTE RAGGIUNTO



«Almeno all'80%. Gran parte della mia vita l'ho trascorsa qui. Milano mi ha segnato e continua a farlo, non riesco a immaginarmi lontano. Magari non è una città grandissima, ma ha tanto. Negli ultimi 10 anni, poi, il mondo del food è cresciuto tantissimo con un'offerta di grande qualità che ha avvicinato il pubblico straniero».

Quanto si sente milanese, adesso?

«Almeno all'80%. Gran parte della mia vita l'ho trascorsa qui. Milano mi ha segnato e continua a farlo, non riesco a immaginarmi lontano. Magari non è una città grandissima, ma ha tanto. Negli ultimi 10 anni, poi, il mondo del food è cresciuto tantissimo con un'offerta di grande qualità che ha avvicinato il pubblico straniero».

Ormai il food è sullo stesso piano del design e della moda.

«Mentre prima era solo una meta fieristica. Adesso, invece, è una città in cui un turista viene anche per fare un'esperienza gastronomica. Del resto, oggi, mangiare male a Milano è davvero difficile».

Stellati a parte, non ravvede una certa omologazione nei format gastronomici che vengono infinitamente replicati?

«Questo capita, l'importante è che anche chi si omologa mantenga alta la qualità. E comunque, prima dell'omologazione, ci sono le idee e la loro crescita. Oggi gli operatori stranieri del food arrivano a Milano per capire quali sono le tendenze. Una volta eravamo noi ad andare all'estero per intercettarle».

Quali sono le nuove tendenze, dunque?

«Sembrerà banale, ma c'è una crescita incredibile nella qualità di un prodotto alla portata di tutti che è la pizza. Ricordo che quando arrivai a Milano, all'inizio degli anni '90, si faceva davvero fatica a mangiare una buona. Oggi è quasi impossibile mangiarne una cattiva e, soprattutto, il mondo pizza sta crescendo ancora con molte diversificazioni. Non dico di essere stato il primo, ma insieme a Giovanni Fiorin, che lavorava con me a Trussardi alla Scala, nel 2013 con il Dry abbiamo lanciato il trend dell'abbinamento pizza-cocktail che adesso va per la

maggiore. Quello è stato un successo importante di cui, prima della pandemia, ho venduto le mie quote».

Prima la pandemia, adesso la crisi energetica. Come crede impatterà quest'ultimo aspetto nel variegato mondo del food milanese?

«Sicuramente sarà un impatto da gestire. Come sempre si dovrà affrontare la situazione con lucidità, consapevolezza e senza piangersi addosso. Al di là della parte creativa, un ristoratore è anche un imprenditore e i conti devono quadrare».

Personalmente come la sta affrontando?

«Siamo stati obbligati a ritoccare al rialzo i prezzi del menù. A fronte di aumenti del 30-40% dei prezzi delle materie prime e di quelli dell'energia che al momento sono più che raddoppiati, i nostri ritocchi sono davvero leggeri. Stiamo ricorrendo con grande attenzione a tanti piccoli accorgimenti di gestione per poter mantenere una sostenibilità complessiva da ogni punto di vista».

«C'È UN NUOVO PROGETTO DI CUI POSSO DIRE ANCORA POCO, SE NON CHE BERTON RADDOPPIERÀ E LO FARÀ IN UN LUOGO MOLTO IMPORTANTE DI MILANO»



L'ICONICO MENÙ IN NOVE PORTATE

Non solo Brodo è uno dei menù più iconici di Andrea Berton. Un'eccezione nel panorama gastronomico milanese perché i brodi sono protagonisti in tutte le nove portate, dall'antipasto al dolce. Si parte col Brodo di pomodoro abbinato con San Marzano con Pappa al pomodoro, basilico e pecorino, per continuare con il Brodo di prosciutto crudo con Trippa di baccalà, taccole e scalogno. Il Brodo di cicale di mare con Ravioli aglio, olio e peperoncino precede il Merluzzo in due servizi che comprende Ravioli di patate in brodo di merluzzo e il Trancio con zuppa di pesce e capperi. Si continua con la Melanzana viola alla menta, crema di acciughe e croccante di alghe. Il Brodo di manzo e grappa spray Nonino accompagna il Controfiletto di manzo alla brace, cannolo di parata affumicata, cipolle e fiore di zuccina. Gli impavidi, però, possono virare sull'animella di vitello, kumquat e spinaci. Il Brodo di rabarbaro con Rabarbaro e mascarpone e l'Ace e carota preparano al dessert: un Brodo di cioccolato con Cono al caffè e cioccolato. Il costo della degustazione è di 160 euro. Sicuramente ben spesi.



Quanto si potrà andare avanti ancora prima che tutto imploda?

«Non voglio entrare in ragionamenti che non mi competono, ma credo che la politica debba intervenire per supportare una situazione che ha origine da scelte di loro pertinenza. Qualche agevolazione alle aziende deve essere data».

Il combinato tra i prezzi più alti dei ristoranti e le spese aumentate delle famiglie farà tornare l'alta cucina una enclave per pochi eletti?

«L'autunno, che per noi ristoratori milanesi è sempre stata la stagione migliore, ci darà segnali importanti su questo fronte. Ma sta anche a noi trovare soluzioni creative e cercare di non perdere di vista lo scopo: far star bene i nostri clienti».

Qual è la "quota" milanese dei clienti del ristorante Berton?

«Ne abbiamo un po'. Da un anno a questa parte, però, la clientela straniera è tornata ad affollare i nostri tavoli».

Tavoli ai quali a servire c'è anche personale locale?

«Il direttore di sala Gianluca Laserra e il sommelier Luca Enzo Bertè sono milanesi. Lo è anche il mio chef di cucina, Marco Buonanno».

Quanto vale lo staff al Berton?

«È alla base di tutto. Avere delle persone affidabili che credono nel progetto e valorizzarle è fondamentale. Ho la fortuna di avere una squadra con me da anni e cerco di fare in modo che nessuno mi lasci. Ma c'è sempre la possibilità che qualcuno decida giustamente di seguire le proprie ambizioni».

Berton è nelle più rinomate guide gastronomiche.

Oggi, però, guide e classifiche si stanno moltiplicando.

«È vero che sono tante, ma fanno informazione. Credo siano utili perché ognuna ha caratteristiche diverse. Poi tutti guardiamo anche TripAdvisor, che pur ha le sue zone d'ombra. L'importante è saper leggere tra le righe».

Lei è soddisfatto delle sue recensioni su TripAdvisor?

«Sì, poi ogni tanto ce n'è qualcuna che non sappiamo da dove arrivi. Anche perché, bene o male, sappiamo chi è stato da noi».

Che ristoranti frequenta a Milano?

«Amo fare colazione da Marchesi in corso Magenta e alla Roastery di Starbucks in Cordusio. Mi piace il nuovo brunch del Four Season e sono stato bene al nuovo Motelombroso sui Navigli».

Milano è un trampolino di lancio per molti.

Lei ha qualcos'altro in cantiere?

«Effettivamente sì. C'è un progetto di cui posso dire ancora poco, se non che Berton raddoppierà e lo farà in un luogo molto importante di Milano. Ma c'è ancora da definire bene il format».

Adesso è il momento giusto per?

«Per andare al ristorante, questo è certo».