

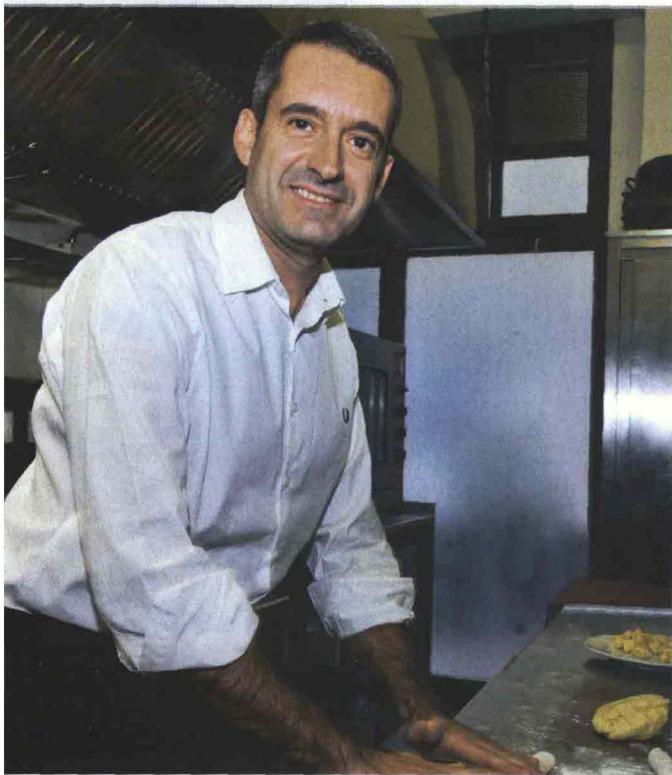
Dall'alto, **Arturo Frixia**, direttore generale di **Jaguar Land Rover Italia**, e **Stefano Viganò**, amministratore delegato di **Garmin Italia**. A sinistra, **Roberto Colombo**, presidente di **Colmar**. Nella pagina accanto, **Antonio Duva**, direttore commerciale di **Pernod Ricard**.

Al top, anche ai fornelli

Copertina/2

CAPO, DOVE È ANDATO IERI A PRANZO? MEGLIO non fare questa domanda di lunedì, la risposta potrebbe essere sdegnata: «A casa mia, credi che non sappia cucinare?». Segue, se l'interpellato non ha preso l'interrogativo come un affronto personale (irrimediabile), l'elenco dei piatti preparati, con tanto di ricette e personalizzazioni che li rendono invariabilmente speciali. Già, i top manager che amano spignattare sono tantissimi. Qualcuno ha iniziato fin da piccolo osservando mamme e nonne in cucina. Per altri, la cucina è un modo per ritagliarsi un ruolo da protagonista anche in famiglia o per sorprendere gli amici. Ma c'è anche chi ha esordito per necessità.

La cucina, in Italia, è uno dei pochi settori dove i giovani di talento riescono a farsi strada. Ma è anche il pensatoio segreto di manager e imprenditori come Mario Colombo, Roberto Bonfanti e Giorgia Caovilla, che fra le pentole ritrovano l'energia e danno la briglia alla creatività | Ettore Pettinaroli



SIMONE PERINA

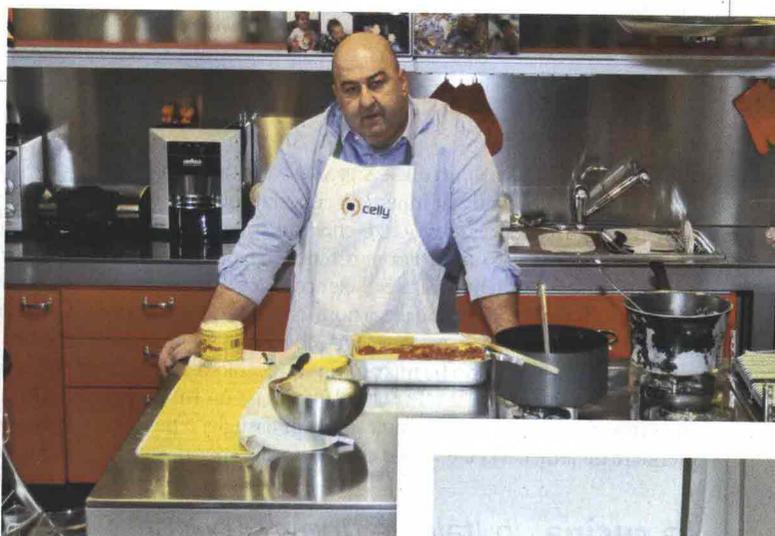
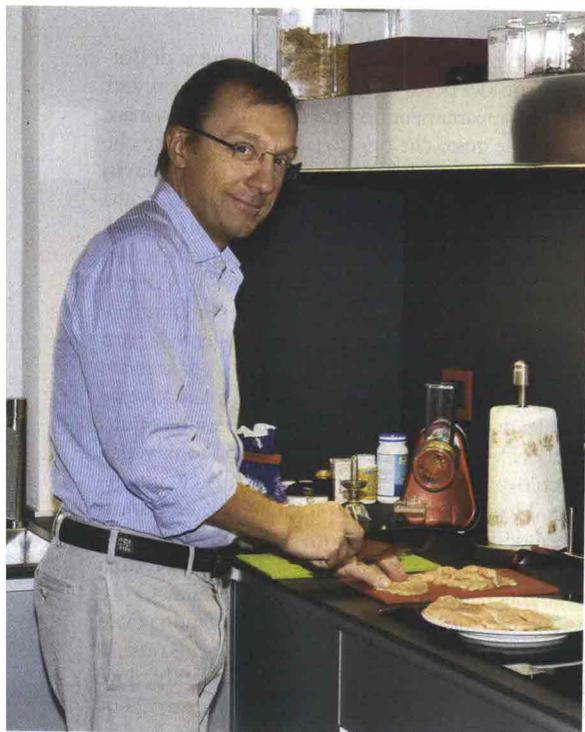
«Svolgevo il servizio militare a Malles, in provincia di Bolzano, e nei ristoranti del posto non eravamo sempre ben visti. Così ho affittato un appartamento e mi sono messo a cucinare. Ci ho preso talmente gusto che oggi lo faccio tutte le volte che posso, anche a costo di far mangiare tutti tardi», racconta **Mario Colombo**, presidente di **Colmar**. «So preparare qualsiasi piatto, tranne i dolci che non amo. Prendo spunto dai consigli di grandi chef come **Niederkofler**, **Oldani**, **Penati** o **Morelli**, e non disdegno di guardare canali tv tematici. Ma la mia specialità è la cassoela. La preparo leggera: griglio le puntine per eliminare i grassi meno nobili e butto più volte in acqua bollente le parti gelatinose (cotenna, orecchiette e mezzo piedino) per azzerare gli eccessi di grassi. Quindi evito errori quali sbollentare le verze o aggiungere salsa di pomodoro (una barbarie!) e sono contrario all'aggiunta del bicchierino di grappa oggi molto in voga».

Può un siculo-piemontese accontentarsi della cucina inglese? Difficile. «Ho vissuto a lungo in Inghilterra. Quei sapori non mi davano soddisfazione, quindi mi sono messo all'opera mettendo in pratica quanto visto in famiglia», ricorda **Arturo Frixia**, direttore generale di **Jaguar Land Rover Italia**. «Così è nata una passione. Cucino nei weekend, personalizzando i piatti tipici della tradizione italiana». Frixia, che oggi vive a Roma, fa la spesa al mercato rionale sotto casa, oppure da **Eataly**, dove sceglie le indispensabili primizie eccellenti. «Me la cavo bene con qualsiasi tipo di risotto, ma il mio preferito è quello con la fonduta. In onore alla mia nuova città, mi sono specializzato nell'Amatriciana. Per renderla squisita aggiungo una manciata di pecorino quando il sugo è in cottura. Si amalgama meglio con gli altri ingredienti e il risultato è straordinario».

Roberto Bonfanti, presidente di **Dibiotanta**, è pragmatico: «Mi piace mangiare bene. La conseguenza è mettersi ai fornelli. Non solo a casa ma, qualche volta, anche in azienda, dove ho preparato grigliate per 40 persone e, talvolta, primi piatti al forno». C'è da scommettere che nessuno si è mai lamentato della cucina del capo. Sul comodino di Bonfanti fa bella mostra di sé *Il Cucchiaio d'Argento* («una Bibbia»). «Molto, però, ho imparato in famiglia fin da ragazzo. Quando devo fare la spesa, cambio supermercato a seconda del banco del fresco, ma ho anche individuato alcuni fornitori eccellenti. Le mie specialità preferite sono quelle di cui sono più ghiotto. In particolare, le lasagne, che preparo come faceva mia nonna, a volte aggiungendo alla ricetta classica carciofi, beluga o taleggio».

La passione per i fornelli nasce anche da circostanze fortunate. «Ai tempi degli studi raggranellavo qualche lira facendo il cameriere. Ho iniziato a spiare gli chef, rubacchiando trucchi e segreti», confida **Stefano Viganò**, amministratore delegato di **Garmin Italia**. «La passione è grande, ma non mi definisco ancora un cuoco. Leggo *La Cucina Italiana* perché propone ricette non impossibili, sulle quali azzardo piccole variazioni. Ma, soprattutto, sfinisco di domande gli chef dei ristoranti che frequento». La dispensa di Viganò è sempre rifornita di riso e prodotti di stagione: «Ho conquistato mia moglie con un risotto ai frutti di mare, ma credo che il riso si sposi soprattutto con il freddo: quindi via con castagne, radicchio tardivo, funghi. A Natale, però, preparo sempre l'oca con le mele. Occorrono quattro ore, ma sono ben spese». C'è chi porta in cucina il ►►

Copertina/2



Sopra, da sinistra, **Riccardo Cervellin**, direttore generale di **Swiss & Global Asset Management Sgr**; **Roberto Bonfanti** (in alto), presidente di **Dibiottanta**; **Alessandro Roveda**, general manager di **Musto**; **Dario Steiner**, amministratore delegato di **Arnest**. Accanto, da sinistra, **Alberto e Tancredi Alemagna**, fondatori di **T'a Sentimento Italiano**.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

093313

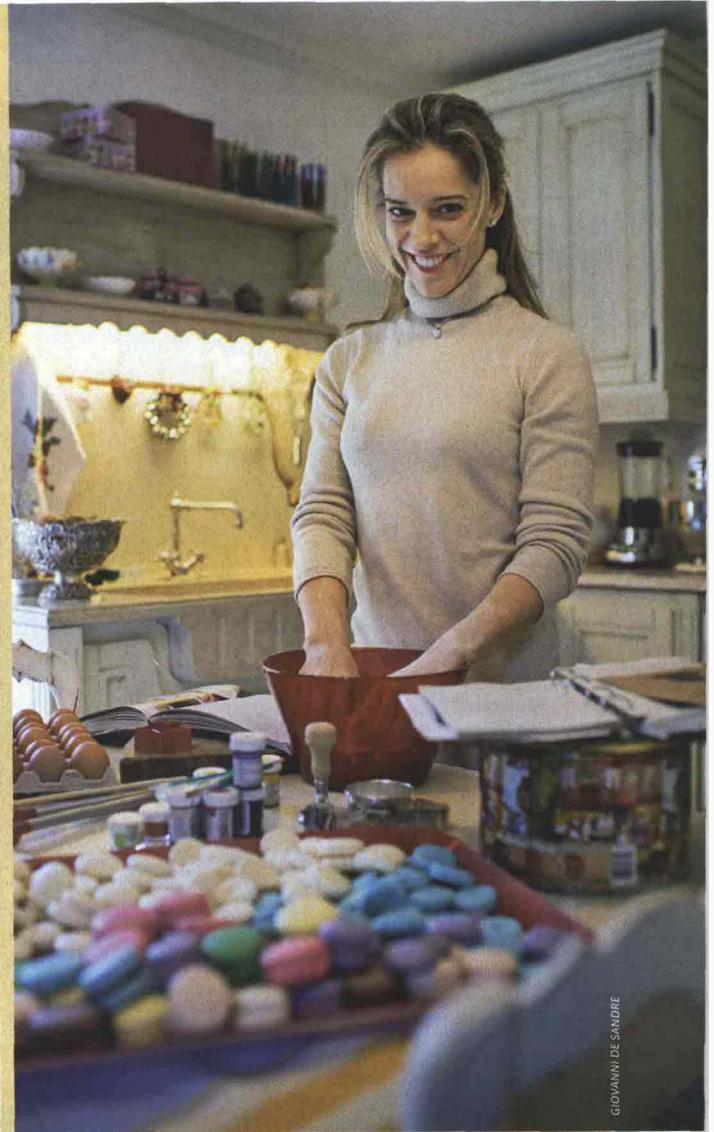
► curriculum scolastico. «La mia natura matematica-razionale mi ha spinto ad approfondire la conoscenza dei meccanismi chimici, che mi hanno molto aiutato a migliorare i risultati ai fornelli», dice **Riccardo Cervellin**, direttore generale di **Swiss & Global Asset Management Sgr**. «Spesso le pur squisite ricette della nonna contengono ingenuità che non consentono alla pietanza di esprimersi secondo tutte le sue potenzialità». Un esempio? «Grazie all'applicazione di principi chimici in cucina, posso affermare che il mio ragù non ha rivali. Tutti gli ingredienti (carne di maiale, salsiccia, burro, latte) devono cuocere alla giusta temperatura; carne e verdure vanno soffritti separatamente, il burro dev'essere noisette, la cottura finale lunga e a fuoco basso».

Creatività, ricerca e metodo. **Antonio Duva**, direttore commerciale di **Pernod Ricard**, inverte l'ordine dei fattori e porta in cucina la ricetta del manager di successo. «Mi rifaccio alla cucina tradizionale, puntando però sulla selezione degli ingredienti. Poi aggiungo un pizzico di estro». Che cosa ci proporrebbe Duva se ci invitasse a cena? «Semplicissimi gnocchi al pomodoro, fatti con patate della Val Camonica, basilico genovese, pomodori San Marzano e olio del Garda. Il mio tocco in più? Una dose segreta di Cognac aggiunta durante il passaggio in pentola con la salsa di pomodoro».

Il superalcolico in pentola non è una rarità. Lo conferma **Dario Steiner**, ceo di **Arnest**: «Quando faccio soffriggere la cipolla del mio risotto alla milanese, aggiungo al vino bianco mezzo bicchiere di whisky. Poi preferisco spegnere la fiamma un minuto prima del necessario e buttare in pentola del burro che lascio sciogliere prima di servire», spiega il manager, per il resto fedele alla ricetta della nonna, la sua prima maestra. «Il momento più divertente è quello della spesa. A volte decido il menù davanti al bancone. Se, per esempio, scorgo il pezzo giusto di magatello, so che lo metterò a bagnomaria per un giorno intero nel latte per poi cucinare il mio arrosto di vitello con latte e senape (solo rustica francese)».

I dolci fanno parte del Dna di **Alberto Alemagna** che, con il fratello **Tancredi**, ha recentemente fondato **T'a Sentimento Italiano**. «Ma non cucino solo quelli, anche se le contaminazioni sono frequenti. Non per niente la mia specialità è il piccione al cioccolato. Utilizzo il petto, che lascio rosolare in forno, e aggiungo la salsa di cioccolato (fondente al 55%) solo alla fine. Credo che il segreto di un bravo cuoco sia l'organizzazione della cucina, che dev'essere sempre in ordine come se nessuno ci stesse lavorando, ma con tutto quello che serve a portata di mano. Un maestro, anche in questo, è **Felice Lo Basso**: guardo molto i suoi piatti, anche il suo metodo di lavorazione è quello giusto».

Viene da lontano l'attuale maestro di **Alessandro Roveda**, general manager di **Musto**: «Ho scoperto **Gordon Ramsay**, ha uno stile culinario meraviglioso», dice Roveda, che ha iniziato da piccolo osservando la mamma. «E dire che al tempo, nelle famiglie tradizionali come la mia, i figli maschi non erano incoraggiati a entrare in cucina. Uno dei piatti di cui vado più fiero è il cinghiale in umido con le olive, che ha la caratteristica, grazie a una speciale marinatura fatta il giorno prima, di diventare morbidissimo e senza quel fastidioso sapore che spesso presenta questo tipo di carni selvatiche. Il risultato è un piatto dal sapore delicato e facilmente digeribile». □



GIOVANNI DE SANDRE

Fenomenologia dei macaron

«Amo cucinare i risotti, che siano con il melone o con il radicchio trevigiano dipende dalla stagione. Il mio must è la mousse al cioccolato. Ma niente mi dà soddisfazione come preparare i macaron, che mi consentono di spaziare con gusti e colori e perfino preparare il dolce su misura per il carattere del mio ospite: a un'amica romantica li offro giallini con una ganache a base di banane, se il mio ospite è uno che nella vita punta sempre dritto all'obiettivo, scelgo il marrone del cioccolato. E così via all'infinito». Per **Giorgia Caovilla** (foto), presidente di **O'Jour**, la cucina è un gioco. Ma tremendamente serio. «Lascio per quattro giorni in frigorifero gli albumi montati, così perdono acqua. La sfida è rendere l'impasto base fluido e non spumoso». Tecnica e creatività, dice, vanno a braccetto anche in cucina: «Vado a sensazioni, ma sono sempre alla ricerca del microconsiglio che non si trova su libri o siti specializzati, ma che fa la differenza. Per questo, mi confronto di frequente con tutte le persone che sanno davvero cucinare, dalla mia tata di 87 anni allo chef di un ristorante importante. E mi rimetto alla prova con ancor più curiosità ed entusiasmo».