

Da Repubblica del 5 marzo 2009

“ANCHE PER NOI CHEF È PIÙ SAGGIO UNIRE GUSTO E PARSIMONIA”

di Licia Granello

Tra i protagonisti della cucina d'autore contemporanea, Vittorio Fusari è uno degli chef più coinvolti nel rapporto con artigiani e contadini. Nel suo ristorante-bottega “La Dispensa”, in Franciacorta, vengono utilizzati solo prodotti di filiera accertata, molti dei quali biologici e locali.

“I mercati alimentari dovrebbero tutti allestire uno spazio per la vendita diretta, perché i contadini non hanno la capacità di organizzarsi una rete di vendita autonoma. Comprare da loro significa saltare i passaggi legati a grossisti e distributori, assicurarsi alimenti legati alle stagioni, e anche dare un reddito piccolo ma importante, alimentando delle micro-economie a rischio di estinzione”.

DOMANDA. In Italia siamo solo agli inizi.

RISPOSTA. “Un ritardo colpevole, che ci penalizza. Negli Stati Uniti, i comuni si fanno carico della parte organizzativa, garantendo anche il necessario livello qualitativo, visto che l'aggettivo contadino da solo non basta a identificare una produzione sana, appetibile e onesta. In questo modo, si valorizza il proprio territorio in maniera molto più intelligente e funzionale di quanto succede promuovendo hotel di lusso o campi da golf”.

D. Qual è il ruolo degli chef?

R. “Direi un ruolo doppio. Da una parte, avendo la possibilità di pagare meglio rispetto ai commercianti, possono stimolare gli agricoltori a migliorare la qualità delle loro produzioni. La parola ‘mercato’ è obliqua, dipende da che parte la giri. Se io ti pago correttamente, posso pretendere che tu migliori, che coltivi e allevi in modo biologico, per avere a disposizione una materia prima eccellente. Senza dimenticare il recupero del rapporto umano, il passaggio di sapienzialità, il piacere di aiutare una famiglia a lavorare bene”.

D. Nei grandi ristoranti, spesso il foie gras vale più dei pomodori.

R. “Mi sembra che questo approccio all'alta cucina stia cambiando. Nelle botteghe annesse agli hotel di lusso o ai locali stellati, si cominciano a vedere barattoli di passata, marmellate, capperi, farine. Vuol dire che al di là dell'orpello, del tocco prezioso o particolare, l'anima di un piatto parte dal basso: sono gli ingredienti-base a fare la differenza”.

D. Una scelta che vale anche nella spesa quotidiana?

R. “Senza dubbio. Dire basta ai vari super, iper, discount è un gesto di forte consapevolezza: tutti conosciamo il valore nutrizionale dei cibi e le manipolazioni che subiscono quelli confezionati. Selezionare per qualità e non per facilità d'accesso, pur tenendo conto dei prezzi, significa smettere di subire il cibo: un vero salto culturale non più rinviabile”.