

# DAI CREDENZIERI MODENESI AL PERSONAL CHEF

Nel prossimo futuro sarà una nuova modalità creativa su cui contare, consolidando un nuovo e variegato segmento di mercato

di Luca Bonacini

In questi mesi i ristoratori per sopravvivere hanno dovuto armarsi di pazienza e mettere in campo tutta la loro creatività. Chiusure e aperture a singhiozzo per contrastare la pandemia hanno disorientato il cliente che vorrebbe prenotare ma trova le serrande abbassate e ha cominciato a ordinare il cibo a casa, scegliendo quello che sembra essere divenuto un rassicurante approdo. Si aprono nuovi e interessanti scenari per il comparto, mentre *food delivery d'autore*, *home restaurant delivery* e *asporto* in generale appaiono come vie da seguire per uscire dallo stallo, lasciando intuire che una volta tornati alla normalità, sarà una nuova modalità creativa su cui contare, consolidando un nuovo e variegato segmento di mercato.

Un contesto fluttuante che evolve ogni giorno, dove si afferma una nuova figura, quella del *personal chef*, professione nata negli Stati Uniti un paio di decenni fa, non assimilabile a *catering* e *banqueting*, dove viceversa si consegna il cibo già cucinato e si allestisce interamente l'evento. Il *cuoco a domicilio* si distingue per essere l'unico interlocutore del cliente con cui instaura un rapporto particolare, quasi familiare, senza demandare ai collaboratori, concorda il servizio, fa il sopralluogo, la spesa e infine prepara la cena nella cucina del committente. Una professione che trae ispirazione dai *credenzieri* del Rinascimento, figure simbolo dei casati aristocratici, i quali sovrintendevano la corretta esecuzione del corposo ricettario di famiglia, vigilando sull'organizzazione della cucina e sugli approvvigionamenti, vivendo un rapporto fiduciario con il committente. Tra i più celebri, Cristoforo da Messisbugo, cuoco degli Estensi, nato a Ferrara a fine '400, esponente di una dinastia originaria delle Fiandre, abile in cucina e nel taglio dei cibi, con i suoi venticinque coltelli e forchette di fogge diverse, con cui spezzava gli arrostiti senza mai toccarli con le mani, trasformando la 'trinciatura' in un'arte riconosciuta nelle principali corti europee. Ma non solo, era anche un gentiluomo che brillava nell'amministrazione, nella diplomazia, nel teatro e nella musica, tanto da ricoprire per il ducato incarichi di prestigio. Il suo importante testo uscito postumo, è suddiviso in tre sezioni fondamentali, uno sull'apparecchiatura, uno sul dettaglio di dieci cene e uno che raccoglie trecentoquindici ricette. Altrettanto



di rilievo, nel Ducato Estense, il ricettario della dinastia modenese dei Valdrighi, donato alla Biblioteca Estense nel 1890. Oltre mille ricette di gastronomia, medicina popolare e manutenzione della casa, dove si getta finalmente luce sulla cucina modenese dell'Ottocento, entrando nel vivo di alcuni piatti iconici, come il 'cervellato' allora usato nel ripieno

dei tortellini, il gnocco alla modenese, il ragù con la ricercata trifola, insieme a elaborate preparazioni di pasticceria. Senza dimenticare Ferdinando Cavazzoni, credenziere del nobile casato dei Molza, a cui si deve il prezioso ricettario, composto da una mole sparsa di documenti che per un soffio non vennero dati alle stampe nel 1885. Pratiche di cucina ben radicate nella memoria, che oggi sono affidate alla cucina di casa e al multiforme universo della ristorazione, anche a domicilio.

Anche per Francesca Simoni, personal chef dalle solide radici emiliane, essere cuoca a domicilio vuol dire lasciarsi guidare dalla creatività ma anche promuovere e tutelare le tradizioni culinarie della sua terra: "Mi sono innamorata della cucina quando ero bambina, malgrado mia madre non amasse cucinare, mi lasciava piena libertà, potevo provare, sperimentare, sbagliare, anche sporcare, sapendo che non sarei stata sgridata. Vedevo le mie nonne cucinare e in seguito le mie zie, le nonne dei miei amici e i miei colleghi. Prendevo spunto da loro, confrontandomi con le loro ricette, i calzagatti, i tortellini matti, le sorpresine in brodo, le crostate, la torta tagliatella, la torta di riso, il benson, i biscotti, che oggi preparo in 50 ricette

diverse e non mancano mai nelle 'merende' che preparo con i bambini, a base di pan-cake, salame di cioccolato, meringhette e focacce". Il lavoro di Francesca la porta nei contesti più diversi, a cucinare dalle 2 alle 60 persone. "Possono essere eventi aziendali, anniversari di matrimonio, ma anche 'proposte di nozze' dove, complice la mia cucina quella sera il fidanzato fa la sua proposta alla fidanzata, sperando nel sì".

Una cucina stagionale che è ispirata alla tradizione emiliana e alle ricette regionali italiane, raccolte nella sua carriera: "Tendo a consigliare un menu semplice, collaudato, efficace, perché tutto scorra liscio, considerando che gli imprevisti sono sempre in agguato e non sei nella cucina di un ristorante. In tanti anni è successo di tutto, anche che si rompesse il forno del cliente pochi minuti prima della cena e dovessi cuocere sui fornelli, oppure che all'ultimo momento mancassero i tagliolini e dovessi recuperarli ricorrendo a un fornitore d'emergenza". Tante le variabili che possono determinare il successo: "come è andata la cena lo percepisci dai commenti che si scambiano gli ospiti mentre fai la spola tra la cucina e la sala e lo vedi dai loro occhi quando li saluti al termine del servizio".

Ma come si promuove un'attività di questo tipo: "Tutto è basato sul passa parola, sono i miei clienti a mandarmi altri clienti, i quali solitamente si affidano completamente, lasciandomi carta bianca". Tra i maestri di Francesca Igles Corelli e Alessandro Bettini della trattoria Amerigo, con cui ha collaborato per dodici anni, andando a cucinare per lui a Firenze, Milano, Torino, ma anche in Arabia Saudita, Monaco, Pechino, Tokyo, Zurigo e in Texas, portando sempre con sé la giovane figlia. "Cosa serve per fare il personal chef? Dando per scontato le abilità tecniche, devi capire chi hai di fronte, le sue aspettative, le sue esigenze. Scegliere qualità e stagionalità nelle materie, senza dimenticare un certo stile, a partire dall'uniforme e dal lasciare la cucina come l'hai trovata".

