

# Sapori&amori

## I piatti degli altri

**A**mici d'infanzia, sono andati a scuola insieme e hanno imparato per spirito di emulazione lo stesso mestiere. Jason Blanckaert, Olly Ceulenaere e Kobe Desramaults si sono fatti le ossa nei ristoranti francesi e sono tornati a casa, in Belgio, da novelli Robin Hood. Per mettere in tavola i prodotti del mare del Nord e quelli della campagna fiamminga, democratizzando la cucina gastronomica. La dolcissima vita di Gent passa soprattutto dalle loro mani. In questa Manhattan medievale oggi si viene (soprattutto) per mangiare e bere. La più grande e meglio illuminata isola pedonale d'Europa (fioccano premi), capolavoro di recupero architettonico: 620 monumenti storici, come Bruges e Bruxelles messe insieme è diventata la capitale della *bistronomie*, cucina d'autore a prezzi ragionevoli a pranzo, raffinata a cena. Blanckaert, Ceulenaere e Desramaults, per tutti i «Flemish Foodies», sono diventati dei modelli. Ispirano simpatia, trasmettono semplicità. Potere mediatico della televisione che li invita appena possibile.



MAPPA DI GUIDO ROSA

«Siamo la prima generazione che vive lontano dalla mamma e vuole comunque mangiare bene, riciclando le ricette dei nonni in chiave moderna. Per troppo tempo cucinare era diventato un dovere», raccontano i tre chef che visti da vicino sembrano più una rock'n'roll band che cuochi vecchia maniera. Maglietta dei Pearl Jam, piercing, tatuaggi, basette totali. Giovanissimi, ma li chiamano i primitivi della cucina. A Gent si torna a rimbocarsi le maniche, per fare il prodotto più autentico e vicino alla terra possibile. Rottamati i vecchi cuochi tutto burro, panna e grassi, nel paese il vento è cambiato. Obbligo di coltivarsi l'orto, sui terrazzi come sul tetto. Anche chi vive sulle barche sul canale ha vasi seminati a prua.

Olly Ceulenaere, 34 anni, si è comprato un'ex centrale elettrica. Ne ha conservato gli interni e tre anni fa ha aperto Volta (*volta-gent.be*): la sera si abbassano le luci, diminuiscono i coperti e si serve un pirotecnico

# La dolcissima vita di Gent



## Mentre si cena, si fa il bucato

### Li chiamano «primitivi», ma i giovani chef belgi stanno cambiando la cucina

menu degustazione. Kobe Desramaults, 32 anni, il primo a guadagnarsi la stella nella «band», due anni fa ha invece scelto un ex macelleria nel quartiere a luci rosse per aprire De Vitrine (*de-vitrine.be*). Bancone in marmo, piastrelle, salumi appesi. Jason Blanckaert, 32 anni, con la moglie ha aperto J.E.F (*j-e-f.be*), le tapas di culto in città, soprattutto il venerdì sera per il popolo del dopo teatro. Del «gruppo» non fa parte Michael Vrijmoed, 31 anni, anche lui di Gent. A furia di respirare stelle Michelin alla scuola di Peter Goos-

sens, ha deciso di ballare da solo e a marzo ha aperto il suo ristorante (*vrijmoed.be*). «Risparmiamo tutta la settimana pur di poterci permettere una cena da loro», racconta una ragazza che prende il sole lungo il Graslei, il canale che attraversa il centro della città. Là dove c'era un parcheggio ora c'è una spiaggia, senza sabbia, ma sembra mare per come è vissuta da locali e turisti.

Gent città universitaria, sempre giovane, un anno fa etichettata da Lonely Planet tra le chicche da visitare in Europa. I ragazzi vivono da soli

e i panni se li lavano al Wasbar (*wasbar.be*), un bar con ferri da stiro come segnaposti dove durante la centrifuga si fanno riunioni di lavoro, si tagliano i capelli e si fa l'aperitivo. Tra un pianoforte e una libreria ci sono dieci lavatrici: ognuna ha un nome, Martha, Alfonsina, Josephine, con le istruzioni per i meno esperti a usare ammorbidenti. Un'idea di due designer dello studio Pinkeye. I giovani che hanno una fattoria la convertono in ristorante. Oppure come Karen Depoorter, 35 anni, in un angolo come Callas Confitures (*callas-*

*confiture.com*) che vende le migliori marmellate e prodotti doc di queste terre. I due fratelli Roomer, Maarten e Jeroen, trentenni, stanchi di bere le limonate che la nonna produceva, si sono invece messi a raccogliere (uno alla volta) fiori rari da imbottigliare sotto forma di liquori (*roomer.be*).

Una città che suona a ritmo di jazz come quello dell'Hot Club De Gent (*hotclubdegand.be*), che torna (anche) da bere grazie a Annick De Splenter, 40 anni, che per anni ha studiato le ricette medievali e ha resuscitato «Gruut», la birra sopravvissuta alla storia. Divanetti, scale d'acciaio e i fusti dove partoriscono bionde, rosse, ambrate e bianche. Una rivincita familiare dato che il birrifico dei genitori se l'erano bevuto le multinazionali.

Stefano Landi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Mix inediti** Il Wasbar: ferri da stiro come segnaposto, durante la centrifuga si fanno cene di lavoro

## Rivoluzione belga



**Lo chef** Michael Vrijmoed, titolare di un ristorante molto rinomato nel centro di Gent. Ha deciso di aprire la nuova attività lo scorso mese di marzo



**Imprenditrice** Karen Depoorter produce marmellate e altri prodotti di questa terra. I risultati finora sono più che soddisfacenti



**Bionda** Annick De Splenter, 40 anni, per anni ha studiato le ricette medievali e ora resuscitato «Gruut», la birra sopravvissuta alla storia



**Amici** Olly Ceulenaere e Kobe Desramaults. Entrambi hanno puntato sulla ristorazione convertendo locali in precedenza adibiti ad altre attività

**Sorprese in tavola** Svolta alla Società del Giardino di Milano: parte il sodalizio con il ristorante bergamasco «Da Vittorio». Nel team ragazzi sotto i 30 anni

# Catering (di lusso) nel circolo per gentiluomini

**È** il circolo più antico (ed esclusivo) di Milano, club per «gentiluomini» fondato nel 1783: la Società del Giardino con sede a Palazzo Spinola, in via San Pietro all'Orto. Circa 500 soci, selezionatissimi. Incontri, convivi, feste. E un ristorante interno dove i soci ed eventuali ospiti possono pranzare e cenare. Tra qualche giorno, la gestione della cucina cambia. Punta più in alto, avendo il presidente del Circolo, Gaetano Galeone, ingaggiato uno dei più blasonati ristoranti italiani: Da Vittorio (3 stelle Michelin) di Brusaporto (Bg). «Qualcuno teme che i prezzi si impennino», sussurra il figlio di un socio, che ci ha anticipato la notizia. Con-

fermata da Francesco Cerea, uno dei fratelli alla guida del ristorante bergamasco, fortissimo anche nel catering. «Sì, entriamo alla Società del Giardino dal 2 settembre — dice —. Rilanceremo la cucina, certo. Di conseguenza, anche i prezzi saranno ritoccati. Ma niente paragoni con il nostro ristorante gourmet. Nel menu, ci saranno piatti semplici, tradizionali, con materie prime di qualità. Andrea Ierardi, lo chef che manderemo nelle cucine del Club milanese, sa però proporre al meglio anche le pietanze apparentemente più semplici. In sala, ci sarà il maitre Roberto Cederna. Li abbiamo addestrati noi, sono persone di fiducia, preparate».

## Risotto allo zafferano con piccole milanesi di vitello

**Ingredienti per 4:**  
320 g riso Carnaroli;  
1 cucchiaino di cipolla tritata; 1/2 bicchiere di vino bianco; 1,5 Kg di brodo di carne; olio, zafferano, burro, parmigiano, sale, pepe  
Per le milanesi: 300 g filetto di vitello; 2 uova; pangrattato; 50 g fondo di vitello; sale di Maldon; burro chiarificato



In una casseruola rosolare la cipolla tritata con un filo d'olio extravergine, aggiungere il riso e tostarlo, sfumare con vino bianco e aggiungere i pistilli di zafferano. Asciugato il vino, continuare la cottura con poco brodo alla volta, sistemare di sale e pepe e mantecare con burro e parmigiano grattugiato. Finitura e presentazione. Disporre il risotto al centro del piatto, mettere sul riso le piccole milanesi e salsare con il fondo di vitello riscaldato.

L'idea del cambio di gestione del ristorante della Società del Giardino nasce dal fatto che la cucina, col tempo, era rimasta immobile nelle ricette dei piatti. Dunque, il presidente ha interpellato alcuni catering, chiedendo di fare un'offerta gastro-economica. Alla fine della selezione, l'hanno spuntata i fratelli Cerea: Enrico, Roberto (gli chef di Vittorio) e l'ecclettico Francesco. Del resto, la solidità e la qualità del loro servizio catering è nota. I Cerea sono presenti ovunque, quando si tratta di allestire cene importanti (anche per molti ospiti) per eventi e feste private. Ma quale sarà il menu tipo dei pasti quotidiani per il Circolo milanese? Risponde Francesco Ce-

## L'esperto



**Chi è** Francesco Cerea è uno dei titolari del ristorante bergamasco «Da Vittorio», molto quotato anche nel servizio di catering

rea: «Premesso che nei piatti non si imporrà il protagonismo dello chef e l'effetto ma la qualità e la freschezza dei prodotti, indicativamente verranno proposti antipasti all'italiana (pesce, salumi), risotti, paste variamente condite, carne e qualche piatto unico. Qui, citerei il classico risotto allo zafferano guarnito di cotolettine alla milanese». «Ovviamente — aggiunge Cerea — quando si tratterà di organizzare cene particolari, per serate come il dopo Scala, il menu avrà un tono decisamente più alto». La brigata di cucina del nuovo corso della Società del Giardino sarà composta da 12 giovani, sotto i trent'anni. «Per monitorare costantemente il servizio, ogni settimana faremo il punto con il presidente del Club».

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA