

HÖ

RE

CA

M

A

G

A

Z

I

N

E

Grappe



THE FIRST HOTEL - LA PAROLINA - FONTANAFREDDA - LA TUNELLA



Fotografia di uno chef che ha rivisitato la cucina del territorio d'origine, innestandovi con maestria le impressioni e i sapori acquisiti nelle escursioni culinarie compiute all'estero.

Amante delle suggestioni autunnali, Walter Ferretto celebra i prodotti della stagione con un tocco innovativo

Lei è figlio d'arte: quanto ha inciso sulla sua scelta professionale?

Non ci sono mai state "forzature" da parte dei miei genitori affinché continuassi il loro lavoro. La nonna materna insisteva perché proseguissi gli studi e così dopo le medie mi iscrissi alla Scuola Alberghiera di Stresa non ci sono mai andato! Mi diplomai ragioniere e solo sette anni più tardi capii che la strada giusta era quella di stare tra i fornelli.

Sapori del territorio e ricerca di nuovi gusti: come si amalgamano questi due aspetti nella sua cucina?

Cresciuto in una famiglia di ristoratori, tra profumi di zuppa e stracotti, la cucina di tradizione per me era la normalità. Quando iniziai a "fare" cucina sentii il bisogno di andare oltre, di acquisire una visione più internazionale. Fu così che iniziai gli stage in Francia ma il colpo di fulmine arrivò a Los Angeles, dal caro amico Piero Selvaggio del

ristorante Valentino e Wolfgang Puck di Spago. Proprio lì iniziai a provare gusti e materie prime insolite derivanti dalla grande influenza orientale e sud americana. Fu un vero innamoramento e continuai per diversi anni, nei periodi di ferie del Cascinalenuovo, a frequentare le cucine dei miei amici. Tornavo a casa sempre carico di nuove energie e con piatti nuovi da sperimentare, cercavo la fusione tra il tradizionale e l'etnico. Proprio in quel periodo nacque la famosa millefoglie di lingua di vitello e foie gras, gelée al Porto (metà anni '80) e il tataki di tonno con patate di montagna, zenzero e agrumi.

Qual è il menu che meglio la rappresenta?

Sicuramente un menu autunnale, non solo perché dove vivo e lavoro c'è un' incredibile abbondanza di materie prime: dal tartufo bianco del Monferrato al cardo Gobbo di Nizza, al topinambur, alla zucca, alle nocciole, ma anche perché sono innamorato dei colori e dei profumi che affiorano tra le prime nebbioline d'autunno.

Come immagina la cucina dei prossimi anni?

La genialità di certi chef fa sì che la cucina sia sempre un laboratorio di nuove idee e nuovi piatti, quindi vedo un futuro sempre più "contaminato", nel senso buono del termine, da prodotti provenienti da ogni angolo del pianeta e un'accelerazione sul food design. Io però voglio continuare anche a proporre i "piatti della memoria" perché senza memoria storica non ci può essere futuro.

Suo fratello Roberto, sommelier del ristorante, si occupa della cantina che vanta più di 500 etichette. Quali dinamiche sono alla base del rapporto cibo/vino?

Il detto "noi siamo quello che mangiamo" andrebbe completato con "..... e beviamo"! Vino e cibo sembrano nati per stare insieme, per essere distinti e complementari, per esaltarsi a vicenda. Due prodotti della terra nati per fare una lunga strada prima di rincontrarsi per il nostro piacere. Parto dalla provocazione fatta diversi anni fa da Gualtiero Marchesi sull'acqua come elemento neutro per far gustare i suoi piatti; lui sottolineava che il piatto, da solo, è una cosa così come un sorso di vino lo è da solo ma insieme, ognuno di essi, è sé stesso e

molto di più. Rispetto ai miei inizi da sommelier, dove era quasi obbligatorio l'abbinamento cibo/vino, ora trovo che il miglior abbinamento sia quello che offre la maggior soddisfazione personale, quindi cerco di interpretare il desiderio del cliente consigliandolo sulle scelte anche azzardando un'ottima Barbera d'Asti a un piatto di pesce.

Quanto incidono sulle scelte della clientela i pareri delle guide, dei blog e dei siti?

Le guide hanno svolto un ruolo molto importante nel fare conoscere i ristoranti e gli chef, ora però il web la fa da padrone con i vari blog sul cibo e siti per "gastro – erranti". Sempre più il cliente si attira via web e quindi è indispensabile avere un buon sito internet del ristorante con la possibilità di prenotazioni, essere sui social network e quant'altro. Io però voglio credere ancora nel passaparola del cliente.

Un giovane chef vuole lavorare con lei: quali sono i criteri alla base della selezione?

Umiltà, dedizione, ordine, pulizia. Con l'umiltà si possono apprendere i segreti di uno chef, con la

dedizione ci si appassiona e ci si innamora del proprio lavoro, l'ordine e la pulizia, anche nel senso dell'igiene personale, sono prassi fondamentali per poter svolgere un buon lavoro di gruppo.

Se dovesse aprire un ristorante in un altro paese dove andrebbe?

Per molti anni ho girato il mondo, qualche volta per lavoro e molte altre per piacere ma ritornavo sempre volentieri a casa quindi penso di avere il mio ristorante nel più bel Paese del mondo.

Qual è la ricetta di un suo collega che avrebbe voluto inventare lei?

Più di una vorrei averla fatta mia: penso ai grandi chef che erano già grandi quando ero molto giovane. E allora penso al maestro Gualtiero Marchesi con il suo "raviolo aperto".

Progetti futuri.

Un progetto che avevo in testa è stato realizzato quest'estate con l'apertura de L'ALTRO Cascinale, il nuovo bistrot estivo a bordo piscina che, oltre a un menu a prezzi contenuti, ha proposto con grande successo pizze e schiacciatine. Al momento sono in stand by, sto cercando di capire quali "sfide" affrontare nel prossimo futuro.

Il Cascinalenuovo

Strada Statale 231 Asti/Alba n. 15
Isola d'Asti - Asti

