

Questioni di gusto



La lezione degli chef: saper inventare fuori dagli schemi

L'improvvisazione come strumento innovativo per gestire le imprese: è la tesi di Ludovica Leone che individua negli chef l'esempio virtuoso

Un manager creativo nasce dietro i fornelli

IL SAGGIO

Nei luoghi comuni della lingua italiana, e non solo, al concetto di improvvisazione viene molto spesso associata una nozione di presappochismo, di scarsa preparazione. In realtà, se si rovescia la medaglia e si considera l'improvvisazione come il prolungamento di una solida padronanza di conoscenza tecnica che fa da base a una felice fusione tra ideazione e performance, la nozione si trasforma profondamente e acquisisce un valore strategico nel mondo moderno del management, dove saper andare, di fronte alle sfide di un mondo liquido e veloce, al di là degli stretti steccati della tradizionale pianificazione, rappresenta uno straordinario valore aggiunto.

LA TEORIA

È da queste premesse che nasce un saggio appassionante, "Improvvisazione e creatività" (Egea, 24 euro), di Ludovica Leone, docente creativa, irriverente e rigorosa al tempo stesso di Bocconi, oltre che della Bologna Business School, dove ha svolto attività di insegnamento e di coordinamento scientifico per i programmi di management

di Food and Wine. Il fil rouge dello studio muove proprio da un mondo solo in apparenza di frontiera, quello dell'alta cucina, dove non a caso elementi di impresa, performance, gestione della creatività e dell'improvvisazione camminano in maniera strettamente correlata, per pervenire a una teoria dell'improvvisazione come strumento d'innovazione creativa d'impresa. Di fatto, alla base del libro di Ludovica Leone, c'è la convinzione che i

Tocco di classe

Un successo tricolore il libro dei sommelier

È italiano il libro sul vino più venduto nel mondo. Un successo tutto tricolore, ma col giosio accento romano della Fondazione Italiana Sommelier del mitico Franco Ricci che, fin dalla presentazione nello scorso novembre di Bibenda 2016, la Guida dedicata al vino e alle altre eccellenze del food, aveva previsto numeri eccezionali. E così è stato con oltre settemtomila copie in 120 paesi del mondo.

manager possano imparare molto dagli chef sull'efficacia di adottare strategie improvvisative nella gestione di qualsiasi tipo di organizzazione.

LA RICERCA

La ricerca ha potuto contare su un parterre straordinario di chef intervistati sul tema: Nadia Santini, Heinz Beck, Massimo Bottura, Niko Romito, Gennaro Esposito, Carlo Cracco, solo per citarne alcuni. Per emergenza, creativa, su richiesta, organizzata, l'improvvisazione diventa uno strumento in più nella panoplia di un professionista per pervenire a risultati divergenti, che si tratti dell'assoluta di cipolle e zafferano, per intercettare la voglia di cambiamento di un cliente abituale, oppure dell'assemblaggio di gamberi pecorino e fave come prolungamento creativo di schemi che lo chef già padroneggia. Il tema è affascinante perché è come dire che la celebre passata di ceci con gamberi, inventata dal mitico Fulvio Pierangelini in un contesto di gioco per stupire degli amici clienti con quello che aveva in quel momento in frigo, può diventare un paradigma in una moderna visione di impresa.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sui pendii dell'Etna, una cantina fatta a regola d'arte

IL CONNUBIO

Quante volte si è detto o scritto sul potenziale connubio fra vino, poesia, letteratura, arti figurative o, comunque, cultura "alta" in senso lato? Chi per darsi un tono, chi per velleità malcelate, chi per presunzione, non è mai mancata occasione per imbattersi in una bottiglia di vino che a latere (quando non addirittura per presupposto prioritario) non sia stata infiorata di sovrastrutture letterarie, figurative o similari.

Eppure qualcuno autentico, in tal senso, c'è. Esiste chi davvero ha creduto e crede nel più pieno portato umanesimo del nettare di Bacco: qualcuno che, ogni volta che si dedica al suo vino, sa che questo potrebbe non essere

sufficiente, pur se di livello encomiabile, per raccontare l'uomo e il suo pensiero, inteso nel più nobile dei contenuti. Fra le figure che ben si attagliano a questa categoria di produttori si inserisce indubbiamente Pucci Giuffrida, un commercialista siciliano, anche amministratore di beni confiscati alla mafia, che sul versante nord-occidentale dell'Etna (un ambito da alcuni anni enoicamente acclamato, e a pieno titolo) ha inteso metter su una cantina con una precisa ragione d'esser, anche in funzione del suo legame con la poesia e le arti figurative.

LA CONTRADA

Al-Cantàra, dal nome del fiume Alcantara che lambisce la Contrada Feudo Santa Anastasia del comune di Randazzo, dove sor-



L'AZIENDA "AL-CANTÀRA" DI PUCCI GIUFFRIDA NEL COMUNE DI RANDAZZO RAPPRESENTA UN PONTE TRA POESIA, PITTURA E NETTARE DI BACCO

gono i terreni che la riguardano, è il nome dell'azienda. Ma "al-cantàra", in arabo, sta anche a significare "ponte": proprio quel ponte che si vorrebbe quale forte collegamento fra vino, arte e poesia, come si evince anche dal logo aziendale che unisce l'acqua fiammana ad un volto di donna, in un contesto geografico che fra l'altro è sempre stato marcato da trascorsi storici e mitologici.

IL LABORATORIO

L'artista che si occupa delle etichette, ognuna diversa, è Alfredo Guglielmino, illustratore, decoratore e grafico, fra i protagonisti di Cartura: un laboratorio catanese molto apprezzato anche per la lavorazione della cartapesta e dei materiali più poveri. Riferimento letterario, dal canto

MACRO

Martedì 19 Gennaio 2016
www.ilmessaggero.it

Il Voto

Pisacco
Via Solferino 48 (Mi)
Tel.02.91765472
Sempre aperto
Prezzo medio: 15-40 euro

Sì
Mitico
Hamburger
No
Spazi stretti
al tavolo

CUCINA:
●●●●●●●●●●
AMBIENTE:
●●●●●●●●●●
SERVIZIO:
●●●●●●●●●●
CANTINA:
●●●●●●●●●●



Dry Cocktails & Pizza
Via Solferino 33 (Mi)
tel.02.63793414
La pizza è tra le migliori in città, anche per materie prime, ma non contano di meno l'atmosfera e il ritmo contemporaneo di cucina e aperitivi



10 Corso Como
Corso Como 10 (Mi)
tel.02.29013581
Trendyissimo, stuzzicante, irripetibile: ma sul cibo c'è più diligente routine che colpo d'ala.

Wino

SETTECENTO33
Cantina di Soave
Prezzo: 9 euro

●●●●●●●●●●



"Pisacco", innovativo dai sapori rassicuranti

Giacomo A.Dente
giacomo.dente@gmail.it

IL RISTORANTE

Via Solferino, Milano. Da un lato la modernità incombente dei nuovi grattacieli (quelli che l'architetto Achille Manfredini, protagonista del primo '900, aveva chiamato grattanuvole, pensando a una torre in largo Missori), l'ultima skyline di Milano. Dall'altra Brera, con l'eleganza di uno dei quartieri chic di tendenza e con l'immenso capitale di bellezza di una delle Pinacoteche più belle d'Italia. Era quindi naturale per un ristorante di ambizioni cercare di contaminare spinte innovative con suggestioni classiche, ricette stuzzicanti insieme a rassicuranti certezze. Sta tutta qui la cifra del successo di Pisacco, centrato su una formula veloce, ma non cast, easy, ma con eleganza, punto di riferimento sicuro di una clientela gourmet e curiosa dove i giovani si incontrano facilmente coi loro padri in un ambiente di design

moderno. Il servizio, tutto al femminile, gira veloce ed efficiente.

La carta è chiara e molto sfiziosa, e anche le proposte della cantina seguono una filosofia di selezione divertente e non banale. Si parte con sfizi come le acciughe, lo sgombro, il mitico toast con prosciutto cotto affumicato e Asiago) o anche col sorprendente cavolo cappuccio viola arrosto con yogurt fava Tonia e senape. Volendo stare sui classici, il risotto allo zafferano e il vitello tonnato sono impeccabili, ma l'hamburger di Angus è davvero un acuto di grande scuola da non mancare. O ancora l'abbraccio goloso dei fagioli in zuppa e passata con cime di rapa o del moderno uovo morbido con crema di patate allo zafferano topinambur croccante e vino rosso. Insomma una cura dei dettagli, della materia prima, del "concept" dei piatti che, saldato a una politica di prezzi gentili, invoglia a tornare. Compreso un caffè di selezione eccezionale come l'Haiti Komet scelto a mano, un sapore che sa di perfezione.



CONTAMINAZIONI L'interno del ristorante "Pisacco"

Dal veronese un'onorificenza all'aroma di cedro e sambuco

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

È la nostra prima Doc a fregiarsi del riconoscimento, da parte del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, di paesaggio rurale di interesse storico, entrando così a far parte di diritto del relativo registro. Parliamo del Soave, le cui suggestive colline vitate sono state scelte dopo aver analizzato 123 zone produttive e dopo aver preso in considerazione 35 candidature. A monte dell'onorificenza c'è, come sempre per l'attribuzione, anche l'attenzione per le attività di ricerca sul paesaggio, la sua salvaguardia, la relativa gestione e pianificazione. Un

bello esempio di quella sinergia fra qualità vinicola e rispetto per ambiente e territorio, con cui spesso ci si riempie la bocca ma con risultati magari meno concreti di questo.

Facciamo i complimenti a tutti i produttori dell'ambito, stappando proprio una bottiglia della Cantina di Soave. Per la precisione una novità, legata alla storia di uno dei più antichi vitigni presenti nel veronese, la durella dei Monti Lessini. L'azienda ne propone anche questa fresca versione, spumantizzata con il metodo Charmat, dai ricordi agrumati e floreali: con sentori di cedro, pompelmo, sambuco e biancospino su tutti. Accattivante al palato, equilibrata e di grande serbevolezza, costituirà sempre un aperitivo delizioso per qualunque occasione.

F. Tur.

© RIPRODUZIONE RISERVATA