



[Alla Trattoria Zappatori il pomodorino disidratato coltivato in estate nell'orto di famiglia, diventa parte del benvenuto dello chef stellato nella stagione fredda]

RISTORAZIONE E BUONE PRATICHE

LA SOSTENIBILITÀ È SERVITA

Dallo *chef stellato* agli *agriturismi*: in cucina, il rispetto dell'*ambiente*, di chi ci lavora, e del *territorio*. Con qualche *mito da sfatare*

Tra gli assaggi del benvenuto dello chef c'è un pomodorino disidratato. Non è di stagione, ma proviene dall'azienda agricola di famiglia che, in estate, produce

di Sara **Perro** - Fotografie di Chiara **Bruno**

buona parte della verdura usata nel ristorante. «Sostenibilità nel mio settore vuol dire molte cose» riflette lo chef Christian Milone della Trattoria Zappatori di Pinerolo, una stella Michelin. «Per esempio, imparare a lavorare con le eccedenze di produzione del nostro orto, trovando tecniche che ci permettano di non sprecare e di utilizzare i prodotti tutto l'anno».

SOSTENIBILITÀ STELLATA

Clienti molto selezionati. Strutture autosufficienti. Alta qualità e territorio. La sostenibilità nella ristorazione può essere questo e molto altro. Un concetto che siamo abituati a collegare soprattutto all'ambiente. E che invece, per chi lavora nel settore, è molto di più. Lo chef Milone, quando pensa alla so-

stenibilità, lo fa a tutto tondo. E non è l'unico. La SRA – *Sustainable Restaurant Association* è un'associazione londinese fondata nel 2010 che promuove la sostenibilità nel settore della ristorazione. Collabora con oltre ottomila strutture nel mondo e ha stilato una lista di comportamenti da seguire per potersi definire sostenibili.

Tra questi, la conoscenza e il rapporto con i propri fornitori (da far anche scoprire ai clienti), un menù trimestrale, avere un orto proprio, educare brigata e dipendenti al risparmio energetico, curare la raccolta differenziata.

Milone non fa parte di questa associazione, ma della qualità ha fatto ugualmente una bandiera. Applicata agli ingredienti si traduce, in parte, con scelte locali: l'orto, a riposo in inverno, viene sostituito da un fornitore di Pinerolo per i prodotti freschi. Ma non tutto può essere del territorio: «Basta parlare di **CHILOMETRO ZERO** a tutti i costi - commenta lo chef -. Andava molto di moda anni fa, ma è un concetto in cui non credo. In un ristorante come il mio ci sono due aspetti: accontentare alcune aspettative dei clienti e puntare alla massima qualità. Se il miglior agnello al mondo è australiano, devo avere quello. Anche se è più difficile e se ci sono dei lunghi trasporti da mettere



[La creazione delle entrées realizzate apposta per L'EM dallo chef Milone]

CHILOMETRO ZERO: Sull'uso esclusivo di prodotti locali, che percorrono piccole distanze per arrivare sulle nostre tavole, ci sono diverse teorie. Per esempio quella della chef Jessica Prentice che nel 2005 ha coniato il termine "locavorismo" per definire chi compie la scelta di mangiare solo prodotti strettamente del territorio. Uno stile di vita che mira a diminuire l'impatto ambientale e ad avere un prodotto sempre fresco e stagionale. Teoria contestata da altri ricercatori che hanno evidenziato come le differenze tra regioni, territori, terreni, esposizione al sole e situazione climatica rendano più sostenibile dal punto di vista sia ambientale che economica la produzione di certi alimenti in un luogo piuttosto che in un altro. Posizioni a cui si aggiungono le riflessioni sul trasporto, causa di emissioni di CO₂.

in conto. Non è vero però che, come Stelle, siamo obbligati ad acquistare ed utilizzare certi prodotti e marche. Queste sono dicerie messe in giro da chi non riesce a ottenere il riconoscimento».

Per lo chef pinerolese, l'eccellenza è un dovere, ma non è l'unico: «Mi sento anche in dovere di sostenere chi fa qualcosa di valore nel mio territorio. Il Pinerolese è ricco di produttori che fanno alta qualità. In più se vengo scelto come chef devo dare al cliente qualcosa di mio. Deve esserci un buon motivo e un ricordo per chi viene da me. Anche in questo la scelta del prodotto ►



[La cucina del ristorante stellato di Pinerolo è stata creata da artigiani locali su misura seguendo le indicazioni di Christian Milone, lasciando sul territorio know how e risorse]

locale è importante. Perché ci differenzia dalla grande distribuzione, da ciò che fanno tutti».

Tra i punti del decalogo della Sustainable Restaurant Association c'è anche il far conoscere i propri fornitori alla clientela. Un modo per educare e fare divulgazione. «Anche questo andava molto di moda tempo fa - commenta Milone -. Lunghe spiegazioni sull'origine di un prodotto e sul perché lo si era scelto. Io non parlo dei miei fornitori a prescindere, lo faccio con chi mi chiede. Se un prodotto ti colpisce e vuoi saperne di più, ti racconto tutto e ti do anche il contatto. Ma non ti impongo questa cosa, perché potrei disturbare. Non devono neanche sembrare marchette, ormai siamo invasi dalla pubblicità. La società è malpensante e se non facciamo attenzione siamo noi che aiutiamo a instillare il dubbio».

Il tema della sostenibilità in (alta) cucina tocca molti aspetti. Ciò che offri al cliente fa parte del gioco. Alla trattoria Zappatori il menù è trimestrale. Una scelta che permette di seguire la stagionalità, di variare le proposte, ma non solo: «Anche di essere sostenibili in cucina, nel rapporto di lavoro - precisa lo chef stellato -. Porporre differenti lavorazioni

e piatti mi permette di non fare annoiare i ragazzi della brigata, che altrimenti si troverebbero in un ambiente di lavoro poco stimolante. Il mio sogno è arrivare ad un menù giornaliero. Sarebbe bello che chi viene da me si affidasse totalmente, mangiando i piatti proposti solo in quella giornata».

Dal punto di vista strutturale, la grande cucina è stata realizzata su misura da artigiani del territorio. È all'avanguardia, con tutto ciò che serve per agevolare il lavoro. Mentre la brigata (quattro persone oltre lo chef) si mette al lavoro, esegue i movimenti collaudati e sicuri di una danza: «L'ho voluta comoda - racconta Milone - studiata nei minimi dettagli. Non doveva essere una cucina, ma un salotto dove fosse piacevole lavorare. Nel 2013 ho girato le cucine di tutto il mondo come ambasciatore del tartufo e ho visto ambienti terribili, poco sani. Non volevo questo per me e i miei ragazzi. Avrei potuto farla costruire da un'azienda specializzata in Trentino e invece ho scelto i miei artigiani abituali sul territorio e gli ho spiegato cosa volevo. Ho lasciato risorse e competenze qui nel Pinerolese. Anche questo per me è sostenibilità». Perché un progetto "si sostenga", non si può dimenticare l'aspetto economico.

Un valore da non sottovalutare anche per ricevere l'ambito riconoscimento Michelin: «Che tu non chiuda dopo poco è uno dei parametri per ricevere la Stella. Nel mio caso, tutto quello che posso lo reinvesto nel mio locale. Per lungo tempo questo posto economicamente non è stato sostenibile, ma è il ristorante della mia famiglia da oltre 50 anni e c'è un legame profondo che mi ha spinto ad insistere». Non sarà l'unico aspetto relativo alla sostenibilità, ma anche l'ambiente vuole la sua parte, e anche sui punti del decalogo dei ristoranti sostenibili che prescrivono la differenziata e il risparmio energetico, Milone sa cosa rispondere: «Sono assolutamente d'accordo. Qui si differenziano i rifiuti, ma non è comune nelle grandi cucine. Alla mia brigata insegno a non sprecare risorse, che siano energia, acqua o materie prime. La vita in generale deve essere sostenibile se vuoi lavorare bene».

Ci vuole equilibrio. Nella sfera personale e in quella lavorativa. Ci vogliono dedizione e sacrificio. E analisi di se stessi: «Da bambino mi vergognavo di essere figlio di un cuoco, oggi invece gli chef sono sempre più sotto i riflettori. E se una comparsata in televisione mi aiuta economicamente, non è invece salutare per il mio lavoro in cucina. Siamo cuochi, non presentatori. Siamo artigiani. Disegniamo tutti i giorni un quadro, a pranzo e cena, ma non si tratta tanto di creatività. Semmai di responsabilità. E consapevolezza».

za che quello che facciamo diventa davvero parte dei nostri clienti, del loro corpo. Anche solo per un attimo. Essere a fuoco su ciò che siamo e vogliamo fare, è questo l'unico modo per essere sostenibili».

QUESTIONE DI AUTOPRODUZIONE

Sguardo furbo, espressione simpatica, le caprette dell'agriturismo Fiorendo del Talucco si godono il calduccio della stalla. Sono una settantina, mix di due razze differenti con caratteristiche diverse. E sono tutte "imparentate" tra loro. Nessun innesto di animali esterni, ma solo la naturale crescita del gregge di anno in anno: «In questo modo - spiega Enrico Brusa, 32 anni - non c'è il rischio di malattie portate da fuori e il gruppo non ha problemi di armonia come quando deve accettare capi estranei».

Al Fiorendo si allevano anche polli, conigli e faraone e fino allo scorso anno la parte di allevamento era certificata biologica, come la produzione di frutta e verdura. «Da quest'anno invece abbiamo rinunciato. Continuiamo a portare avanti la nostra attività in modo biologico in tutti i campi, ma per quanto riguarda gli animali abbiamo lasciato perdere la certificazione perché richiedeva troppo tempo e burocrazia a fronte di nessun vantaggio».

Il biologico è un tema complesso. Anche Patrizia Giachero, titolare dell'agriturismo "Il Grano Nero", ha scelto di non essere



[Enrico Brusa, 32 anni, nella stalla del suo agriturismo "Fiorendo" del Talucco produce tomini solo dal latte delle sue caprette]

certificata sul grano saraceno. «*Lo produco a S. Secondo, in terreni difficili per collocazione e pendenza, che non sono mai stati utilizzati prima. Quindi da quel punto di vista potrei anche chiedere la certificazione, ma ho dei vicini e ci potrebbero essere contaminazioni. È però sicuramente una coltura sostenibile perché non richiede particolari attenzioni e acqua*».

In un agriturismo il metodo di lavorazione dei propri prodotti è fondamentale. Perché sono proprio questi che vengono proposti ai clienti nel menù. Il Fiorendo ha una storia trentennale. A fondarlo negli anni Novanta sono stati Fiorella e Guido, genitori di Enrico, fuggiti da una vita torinese. Funzionario della Rai di Torino lui, dirigente al Collegio Universitario lei, hanno mollato tutto per inventarsi una nuova vita nel Pinerolese. Con la massima attenzione ai prodotti, al biologico, alle novità del settore: «*Abbiamo il nostro orto con verdura di stagione, il formaggio fatto con il latte delle nostre capre, i nostri animali allevati con i giusti tempi. Tutto è stagionale*».

Enrico, ora titolare, ha ereditato la passione dei genitori. Si definisce come l'unico produttore del vero tomino del Talucco con lat-

te di capra del territorio. Lo crea seguendo la lattazione naturale degli animali che partoriscono tra fine febbraio e inizio marzo e producono latte solo fino ad ottobre. «*In quei mesi facciamo il formaggio, quando il latte finisce, anche la nostra lavorazione si interrompe perché non vogliamo acquistarlo da altri. Inoltre aspettiamo che i capretti siano allevati per due mesi con il latte materno prima di togliere loro l'alimento*». Stagionalità, quindi, prima di tutto. Un approccio condiviso anche da Patrizia Giachero, che la sua avventura nel campo della ristorazione l'ha cominciata nel 2016: «*Sono curiosa di natura e quando nel 2014 sono venuta a conoscenza di un progetto sul grano saraceno mi sono lanciata. Ho cominciato a coltivare e ho acquistato il mio piccolo mulino per macinare da sola*». È poi cominciata una fase di sperimentazione in cucina a cui è seguita la decisione di aprire un locale dedicato, adatto anche per i celiaci, certificato AIC gluten free. Le ricette di Patrizia sono per lo più vegetariane, con i frutti del suo lavoro: verdure dell'orto, uova delle sue galline. Formaggi locali e pochissima carne.

Enrico per produrre i suoi tomini nel 2010 ha costruito un caseificio costato circa 400mila



[Enrico con la moglie Francesca e la madre Fiorella, che fondò l'agriturismo insieme al marito negli Anni '90 lasciando la città per una scelta di vita radicale]

euro. Dagli 8mila tomini all'anno di allora è passato ai 20mila di quest'anno. Una crescita graduale ma importante che, nei sogni di Enrico, potrebbe portare ad una filiera: «Sarebbe bello se ci fossero degli incentivi per tornare a allevare capre e produrre latte qui. Il mio caseificio potrebbe assorbire la produzione di tutti. I colleghi potrebbero conferire qui il latte e ci sarebbe una vera economia sostenibile e di territorio». Alla filiera pensa anche Patrizia. Una cordata di piccoli produttori di grani minori: «Conosco diversi altri produttori - racconta - e mi piacerebbe creare una rete. Potremmo così acquistare insieme un mulino più grande e ragionare come gruppo».

L'IMPORTANZA DI EDUCARE

La sostenibilità è anche questione di educazione. Non solo dei ristoratori, ma degli stessi clienti. Un problema che affrontano tutti gli operatori del settore, dallo chef stellato ai proprietari di agriturismi. «Per me essere sostenibile significa anche non buttare il cibo - commenta Patrizia Giachero -. Ho 20 coperti, una proposta incentrata sul grano saraceno, quindi di nicchia. Cucino sul momento e cerco di coinvolgere chi viene a mangiare da me raccontando cosa faccio, suggerendo cosa scegliere. Ma a volte si fa fatica anche solo a far capire che un locale come il mio ha dei tempi diversi da un grande ristorante. Che si deve aspettare un po' di più, che la cucina è stagionale e non c'è tutto quello che si vorrebbe. Che a volte è sufficiente mangiare due piatti e non tre per essere sazi. Chi torna però lo fa perché ha compreso la filosofia e ha apprezzato».

L'agriturismo Fiorendo per lo più usa la produzione dei suoi orti e delle sue caprette per i pasti che propone. I clienti arrivano da Torino, attratti dalla vicinanza alla città e dall'immersione nella natura. Il locale può arrivare fino a 100 coperti, ma Enrico, la moglie Francesca e la mamma Fiorella non privilegiano i grossi numeri. «Alla lunga si cerca di fare selezione sui clienti che arrivano - commenta -. Ci sono quelli che si aspettano l'agriturismo da pianura, con tante forchette e servizi e che quindi qui si trovano male, e non tornano. Poi ci sono le persone che capiscono



[Patrizia Giachero dell'agriturismo "Il Grano nero" di Prarostino]

lo spirito, la qualità, il lavoro. Sono quelli che non solo rivediamo, ma con i quali si diventa anche amici». Al Fiorendo arrivano persone da tutto il mondo anche grazie a Booking e TripAdvisor. Canadesi, americani, olandesi, turisti da Singapore. L'agriturismo ha 25 posti letto, ricavati dal recupero, pezzo dopo pezzo, edificio dopo edificio, della borgata. Una sorta di piccolo villaggio. Un'organizzazione che permette alla struttura di proporsi anche come location per gite e fattoria didattica: «È un'attività che amiamo molto e vorremmo aumentare - ammette Enrico -. A lavorare con i bambini si ottiene molto e a volte tornano anche con i genitori. Gli facciamo provare una nostra giornata di lavoro, dal mungere le capre a stare nell'orto. E poi li portiamo anche a fare le capriole nei prati, moltissimi non l'hanno mai fatto in vita loro. È capitato di veder tornare dei ragazzi che erano stati qui da piccoli e che ancora si ricordavano di noi e dei nostri insegnamenti. È una grande soddisfazione». ■

Questo articolo riporta il logo del progetto "A.P.P. VER. - Apprendere per produrre verde" di cui "L'EM" e "L'Eco del Chisone" sono media partner: un progetto territoriale con finanziamento europeo che coinvolge gli studenti di numerosi istituti superiori del Pinerolese, imprese green, enti locali e istituzioni con l'obiettivo di valorizzare l'economia sostenibile.



Interreg
ALCOTRA



A.P.P. VER. - Apprendere Per Produrre Verde
A.P.P. VER. - Apprendre Pour Produire Vert
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale