

ENRICO PANERO IL GIOVANISSIMO CHEF DI EATALY FIRENZE



Nel bellissimo store di *Eataly* Firenze ho incontrato il giovane Enrico Panero che mi ha raccontato come, a soli 27 anni, sia riuscito a diventare l'*Executive Chef* del prestigioso Ristorante "Da Vinci".



Ciao Enrico, sono davvero curiosa di sapere come hai cominciato a lavorare con Eataly e come hai fatto, a soli 27 anni, a diventare l'Executive Chef del Ristorante "Da Vinci"

*"Vorrei fare un passo indietro, prima di Eataly... e dire che ho cominciato sin da giovanissimo ad avvicinarmi al mondo della cucina. Durante il periodo scolastico, all'istituto alberghiero "Dronero", ho iniziato a lavorare nelle cucine di Piero Bertinotti, chef del celebre ristorante "**Pinocchio**" di Borgomanero (Novara); poi mi sono trasferito da **Aimo e Nadia**, a Milano.*

*Nel 2006, anche se solo per un anno, ho avuto la possibilità di fare esperienza sotto l'ala dello chef **Ugo Alciati**, presso il "**Guido**" di Pollenzo (loc. Bra, prov. di Cuneo) e di fare, poi, la mia prima "prova" all'estero, a Lanzarote, al ristorante "**Isla de Lobos**" con **Denis Cappellino**".*

Ne hai avuti di "maestri" in questo periodo...

*"Ehhh sì, tanti.. e tutti davvero bravi, anche se molto diversi, anche di carattere, l'uno dall'altro...!! E' nel 2007 che ho cominciato a lavorare con **Eataly**; io avevo solo 19 anni, ma direi con già importanti competenze alle spalle... tutte maturate con duro lavoro, sia ben chiaro.*

Tuscanypeople

Inizialmente **Eataly** non era organizzato come adesso, c'era una cucina centrale che preparava i piatti, questi venivano poi ultimati nelle strutture dei vari restaurantini. Ho cominciato lavorando nelle cucine satellite, ed è inutile dire che è stato molto impegnativo, ma ho avuto la possibilità di conoscere ed imparare a trattare eccellenti materie prime; in seguito, lavorando nel ristorante stellato, "**Guido per Eataly**", gestito dalla famiglia **Casavicina**, storici professionisti della ristorazione piemontese, ho imparato anche il concetto di "**tradizione**".

Dopo l'apertura di "**Eataly Milano**", ad appena 21 anni, mi hanno proposto di andare in Giappone per l'apertura del primo "**Eataly**" a Tokio e così ho riunito le mie due grandi passioni, viaggiare e cucinare: e - posso dire, senza timore di smentita, che giorno dopo giorno abbiamo (letteralmente) "conquistato" i giapponesi.

Dopo ho avuto "un momento" (!!!) un pochino... tumultuoso: ho partecipato all'apertura di "**Eataly**" a New York con, poi, anche "una breve sosta" nella cucina di **Mark Ladner** a Manhattan nel celebre ristorante "**Del Posto**" di **Mario Batali e Lidia Bastianich**; per poi andare, da **Victor Arguinzoniz**, all'Asador "**Etxebarri**" in un paesino vicino Bilbao.

L'esperienza da Victor mi ha cambiato la vita, ed il modo di trattare gli alimenti, per la "**semplicità**" con la quale lui lavora le materie prime: cosa che non mi sono lasciato sfuggire di carpirgli...!!"



..e poi...??

*"...poi, behhh.... poi, dopo tanto girovagare mi sono ritrovato, nell'aprile 2011, a Genova. **Oscar Farinetti** mi "ha spedito" a guidare i fornelli di (nuovo) **Eataly** genovese; qui a **Genova** ho formato una squadra di ragazzi dalla quale, dopo un po', **Visciola** e' diventato il mio "sous chef"; oggi anche se lui ha in mano la cucina, sono io che continuo ad averne la supervisione. A seconda delle esigenze, ci alternavamo per non lasciare scoperta la cucina... o lavoravamo insieme. Senza alcun problema. Devo ammettere che "**Il Marin**", situato all'ultimo piano della palazzina "**Millo**" nel Porto Antico, è forse il ristorante più bello della città. Infatti, dalla splendida vetrata progettata da Renzo Piano, si gode di una delle più incredibili visuali.*

..e la cucina..??

*Dunque - prosegue Enrico - ovviamente dominano le proposte di mare e i prodotti locali, solo eccellenze italiane, che poi da noi sono liguri all'80%, spiega **Panero**.*

Dentro di me, penso: È un pragmatico, lo chef-ragazzino (anzi ragazzone: quant'è alto!?). E indovina la formula per un ristorante del genere: *"Stupire con semplicità: poca manipolazione di materie prime eccellenti, assoluta riconoscibilità. La chiave moderna sta nella tradizione rivisitata e alleggerita.*

L'innovazione è il ricordo del gusto in veste 2.0: nulla di contrario alla tradizione, ma efficace e piacevolissimo" (cit.). Come nei Tortelloni al pesto ligure su battuta di melanzane, patate e fagiolini, variante del piatto de Zena per eccellenza; solo che il basilico lo avverti in bocca quando addenti la pasta ripiena, i fagiolini sono croccanti, e la base (fatta con crema di patate) conferisce corpo e rotondità: insomma rispetto *"all'originale" no way..!!*



Ma tutti i piatti di **Panero** son così: pulizia aromatica (*“Deriva dalla mia esperienza giapponese”*, afferma lui), con un attento binomio di consistenze e contrasti, compreso il piacere della rappresentazione dei colori nel piatto che spinge a pensare piatti coloratissimi nella bella stagione... mentre a noi son toccate *tinte tenui* che meglio introducono l'autunno che s'osserva dalle vetrate che offrono, comunque, un'incredibile vista panoramica. Quasi magica.



Senti la responsabilità di portare la cultura e la gastronomia italiana nel mondo?

“Ovviamente. E' una grande responsabilità perché il mondo ci guarda e ci conosce: in Giappone sono molto preparati sulla nostra cucina, sui nostri vini, e non potevamo né non volevamo proporre qualcosa di banale; prodotti scadenti od offrire una simil-gastronomia italiana. E poi, perché prendere in giro le persone? Perché sminuire ciò che siamo, esportando un made in Italy scadente, quando abbiamo prodotti unici e meravigliosi nel nostro Paese?”



Cosa cambia da uno store di Eataly all'altro?

Eataly è molto incentrato sul territorio: dalla gastronomia, ai prodotti, ai collaboratori. Qui a **Firenze**, al ristorante "**Da Vinci**", proponiamo una cucina fiorentina leggermente rivisitata; e la stessa cosa accade nelle altre sedi.

La cosa che tengo a sottolineare, e che ho imparato nei miei viaggi di formazione all'estero dove Eataly mi ha finora mandato ad imparare nuove tecniche, anche di cottura (come l'esperienza a **Bilbao** nel ristorante stellato di **Victor Arguinzoniz**), è che il concetto di cucina che mi piace e che coltivo è senza fronzoli, essenziale, dove è il gusto ad essere realmente al centro del piatto.

E' difficile essere semplici: la materia prima la si deve, comunque, interpretare: ma deve essere sempre riconoscibile nel piatto.

Cosa intendi con: "i viaggi di formazione dove finora mi ha mandato Eataly"?

Tuscanypeople

Eataly vuole formare i propri chef: questo è un dato certo. La prassi, che in parte ho chiaramente ed ovviamente seguito, vuole che la formazione dei cuochi avvenga all'interno dell'azienda; devo ammettere che io, in più, grazie a **Eataly**, esulando dalle consuetudini aziendali, ho avuto la fortuna di viaggiare e fare importanti esperienze in altri ristoranti, riuscendo a coniugare insieme le mie due passioni: la cucina e i viaggi".



Dopo tutte queste esperienze meravigliose, come hai organizzato la cucina del ristorante Da Vinci?

*"Siamo in 8 a lavorare qui, a **Firenze**, nella cucina del ristorante **Da Vinci**; una brigata molto giovane: abbiamo tutti tra i 25 e i 30 anni e questo ci permette di essere molto dinamici. A pranzo proponiamo un menu snello, che permette di consumare un pasto sfizioso e veloce.*

*La sera invece ci scateniamo: offriamo degustazioni di carne e pesce da "ristorante gourmet" e facciamo le preparazioni per i vari ristoranti satellite. La cosa che comunque accomuna le due proposte della giornata è la chiave di **Eataly**: noi non vendiamo un semplice prodotto, un piatto di pasta, un trancio di pizza,*

Tuscanypeople

noi offriamo la possibilità di vivere un'esperienza: pertanto ogni dettaglio, dal menu del pranzo a quello della sera, non è mai lasciato al caso".



Prima mi hai parlato del tuo concetto base in cucina: "è difficile essere semplici": mi faresti l'esempio di un piatto, rielaborato in quest'ottica?

"Ok... ti faccio l'esempio su di un **piatto tipicamente toscano: la pappa al pomodoro**. Abbiamo fatto una **pappa al pomodoro** classica profumata alla salvia con pane tostato, "ammollato" come da tradizione; abbiamo preso dei bottoni di pasta fresca, li farciamo con la **pappa al pomodoro**, saltiamo con burro e salvia e li impiattiamo.

A quel punto condiamo il tutto con qualche goccia di olio al basilico, bisque di gambero biondo toscano, e polvere di salvia. **Così abbiamo riproposto la cucina toscana e i suoi prodotti, con innovazione, ma mantenendo intatta gusto e tradizione.**

A questo punto, saluto **Enrico** con la promessa che verremo a trovarlo ancora al "**Da Vinci**" ma, di raggiungerlo, se Eataly lo dovesse mandare in qualche altro posto, speriamo vicino ed in Italia (!!), a fare altre esperienze.

Tuscanypeople

Ristorante Da Vinci

Ristorante Gourmet "Da Vinci" - Eataly Firenze

Via De' Martelli, 22 R -50129 Firenze

Lunedì - domenica: dalle 10.00 alle 22.30

eatalyfirenze@eataly.it

+39 055 0153601