

Risotto italiano all'altro capo del mondo: da Alessandro Pavoni a Sydney, per esempio

di Franca Formenti - In Scatti di stile - martedì, 7 gennaio 2014 | ore 13:18



Mi piace 32

9

7



La cucina italiana nel mondo è ridotta a un fantasma. Esattamente come accade per la cucina cinese in Italia. Spaghetti alla bolognese vs involtini primavera. Il piatto simbolo dell'italianità immaginaria (tradotto, che non esiste per noi italiani) e un piatto riassunto di una cucina che è molto altro. Addomesticate o forse violentate, fate voi.



Io vi dico solo che se volete mangiare italiano a Sydney c'è il risotto dello chef Alessandro Pavoni all'Ormezzio ad aspettarvi. A Pavoni piacciono i risotti. Io ho incrociato questo con animelle, parmigiano e limone. Una delizia. Ma se andate sul suo sito o sulle sue pagine di Facebook, vedrete che ne sforna a ripetizione. Alla

riapertura con ostriche, anguille affumicate e prosecco. Io dico Italia almeno quanto il risotto alla barbabietola.



Mentre giochiamo al tricolore con il verde e con il rosso dei risotti, Alessandro Pavoni potrebbe stupirvi anche con un semplice bonito con piselli. Lui ha iniziato a lavorare nelle cucine a 14 anni e ha lasciato l'Italia a 28 anni per andare a imparare l'inglese in Australia e ha finito per sposarsi con Anna. Ha lavorato come executive chef al Park Hyatt di Sydney per 5 anni.

E poi ha aperto Ormeggio at The Spit affacciato sulla marina e sugli yacht ormeggiati davanti la sala. Simile al suo Garda, in fondo.

Gli ho rivolto qualche domanda con un occhio all'Italia e uno all'Italiano all'altro capo del mondo.

Come immagini la ristorazione del futuro?

Credo che ci saranno due scuole che sono già diffuse in Europa ma anche in Australia. Quella che viene chiamata bistronomia e cioè grandi chef, grande cucina e grandi piatti senza fronzoli con un servizio molto spartano, carta dei vini molto piccola ma ricercata, cibo di qualità a prezzi più accessibili. Una cucina alta e democratica. Poi c'è il fine dining: alta cucina, grandi vini, servizio impeccabile. Le vie di mezzo penso saranno sempre di meno. C'è un ristorante a Milano che segue un discorso del genere: il Pont de Fer.

COLLEGATO



Food porn. La Perla di Martin Bess al Sepia è il miglior piatto 2014



Segui la filosofia che Slow Food porta avanti nel mondo?

La mia cucina parte da grandi ingredienti a km 100, biodinamici. C'è un ragazzo che alleva i maialini, una signora che ha i vitelli biodinamici, i pescatori del luogo che mi forniscono il pesce ogni giorno.

Fare cucina è fare arte?

Penso che la cucina sia un'arte e negli ultimi anni la figura dello chef sia molto cresciuta internazionalmente. Si riconoscono i grandi chef come grandi artisti. In Italia il più famoso è Massimo Bottura.

Ho il dubbio che Alessandro Pavoni sia il più bravo chef italiano a Sydney. Potete negare?

8+1 0

Mi piace < 33

9

7

PRECEDENTE

Le mete foodie da raggiungere nel 2014, da Amalfi a New York

SUCCESSIVO

Torino: 5 bistrot dall'inarrivabile rapporto qualità - prezzo

Un commento su "Risotto italiano all'altro capo del mondo: da Alessandro Pavoni a Sydney, per esempio"

Giovanni

7 gennaio 2014 alle 19:04

che strano, un papero che veleggia da quelle parti 12 ore fa ha scritto le stesse cose... sarà l'aria di Sidney