

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Golosaria, per Alberto Buratti del Koinè è triplete

Redazione · Friday, November 9th, 2018

*Lunedì 29 ottobre, sul palco di Golosaria al centro congressi MiCo di Milano, fra i premiati con la Corona radiosa che contraddistingue il meglio della ristorazione italiana secondo la guida gastronomica Gatti Massobrio c'era anche **Alberto Buratti, chef del ristorante Koinè a Legnano**. Di seguito l'intervista a Buratti di una giornata a metà strada tra il formativo e il ricreativo trascorsa nelle Langhe, a cura di Piergiovanni Mometto.*

 Alberto su quel palco non è arrivato certo per caso dato che questo è oramai il **terzo anno consecutivo in cui riceve questo riconoscimento**. A dispetto della giovane età (è nato nel 1987), prima di prendere in mano le redini del suo Koinè ha maturato una profonda esperienza. Il suo primo approccio con una cucina importante risale al periodo degli studi quando, **appena sedicenne, inizia a lavorare nelle cucine dell'Hotel Villa d'Este a Cernobbio**, sul lago di Como. Qui – confessa egli stesso – ha imparato a conoscere e a lavorare al meglio e con grande professionalità le materie prime. Altro passaggio fondamentale del suo percorso di crescita è quello che lo vede **all'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano a fianco del maestro Ezio Santin**. E' un periodo lungo (quasi tre anni) e molto proficuo dove impara molto e non soltanto sotto l'aspetto tecnico e professionale perché in Cassinetta il contesto era quello di un ambiente davvero a dimensione d'uomo. Il passaggio successivo è all'**Osteria Francescana a Modena** proprio negli anni in cui il ristorante di Massimo Bottura scala i vertici delle classifiche mondiali conquistando la terza stella e diventando il migliore ristorante del mondo secondo la classifica dei The World's 50 Best Restaurants. Qui Buratti realizza quello che da tempo era un suo sogno ed entra a far parte della brigata dello chef modenese **dove viene messo a occuparsi del settore dei dolci**. Potrebbe sembrare una scelta strana ma Bottura, ci assicura Buratti lavora proprio così, le contaminazioni e la capacità di affrontare un problema da un punto di vista differente sono per lui fondamentali e così chi arriva da lui e ha esperienza principalmente sul salato può aspettarsi di essere messo a lavorare ai dolci (e viceversa). Ma Buratti in questo caso aveva un'altra freccia al suo arco: per quasi tre anni aveva potuto osservare e un parte **affiancare il grande Maurizio Santin, il figlio di Ezio**, unanimemente riconosciuto come uno dei maestri della pasticceria internazionale.

Poi arriva finalmente l'avventura del Koinè dove, **dopo una prima fase ora terminata di conduzione condivisa con la famiglia Ceriotti, Alberto Buratti può esprimere a pieno la sua idea di cucina**.

Ci sembrava doveroso aprire questa intervista ad Alberto Buratti con un veloce excursus sulla sua carriera. «Eravamo davvero in tanti di Legnano e dintorni su quel palco – ci racconta – chef e ristoratori, imprenditori del mondo della ristorazione. C'erano i colleghi della Fornace che con noi condividono il progetto legato al portale (www.prenotoio.com), quelli del ristorante Aquerello e del Ma.Ri.NA di Olgiate Olona che vanta anche una stella Michelin e poi c'era Bruno De Rosa della pizzeria Montegrigna by Tric Trac. Si una pizzeria che i due critici Paolo Massobrio e Marco Gatti hanno definito “una delle migliori pizzerie d'Italia” e vi assicuro che fanno una pizza davvero buona e anch'io quando scelgo di mangiarmi una pizza vado da loro».

«Tutto questo – prosegue Buratti – per dire come il riconoscimento della Guida Gatti Massobrio ci faccia davvero piacere come Koinè perché è una delle poche che si è accorta della grande ricchezza di proposte offerte dal panorama gastronomico di Legnano. Una proposta che copre un po' tutte fasce di ristorazione. Paolo Massobrio e Marco Gatti infatti **non solo non pongono la ristorazione della “provincia” in posizione subalterna rispetto alle proposte milanesi, ma le attribuiscono una corretta valutazione.** D'altra parte al contrario di quanto fanno altre guide, loro stessi e i loro ispettori sono spesso presenti tra i nostri tavoli».

«Non so se perché sono originari di qui (uno è lombardo e l'altro piemontese) – sottolinea Buratti – ma ho l'impressione che rispetto alle altre guide loro siano molto più attenti a quello che di nuovo succede soprattutto nel nord ovest d'Italia. Di Gatti e Massobrio mi piace anche il fatto che non fanno classifiche ma propongono una scelta di posti dove ti dicono ‘qui per noi si mangia bene’ e a Legnano secondo loro si mangia davvero bene. **Qui ci sono tante realtà consolidate nel tempo con una proposta di ristorazione davvero di qualità. Anche se non tutti sono saliti con noi sul palco di Golosaria i miei colleghi ristoratori del Buongusto sono tutti molto bravi. Professionisti capaci che da tanti anni sono sulla breccia**».

Ce ne ricorda qualcuno? «Non mi piace fare nomi e non faccio classifiche ma solo a titolo di esempio posso ricordare l'Altra Botte della famiglia Marangolo. E' un ristorante dedicato principalmente alla cucina di pesce dove la materia prima non viene trattata come per forza di cose devo fare io in un ristorante gourmet, ma viene proposta cruda o cucinata in semplicità e le assicuro che si tratta di una materia prima che raramente si può trovare così buona. Li conosco, così come conosco i miei colleghi dell'associazione, e so perfettamente che acquistano sempre il prodotto migliore.

Poi vorrei ricordare anche un altro collega Gianfranco Quercia dell'Antico Teatro. Gianfranco è un cuoco vero. Uno che è nato tra i fornelli e ha passato la vita in cucina, ha passione per quello che fa e da decenni riesce a fare migliaia di coperti ogni anno. E' un esempio per tutti noi.

Ma ai nomi di questi colleghi se ne potrebbero aggiungere davvero tanti altri e ho fatto il loro esempio solamente perché mi risulta davvero difficile capire come mai tante volte anche i nostri concittadini quando vanno al ristorante o in pizzeria preferiscono andare in centro a Milano. A parte il discorso sulla qualità di quello che trovano e sul prezzo che pagano perché la ristorazione milanese vive tanto sulle mode del momento, le insegne nascono e muoiono in continuazione seguendo le mode e non sempre si trovano esempi di ristorazione solida e di qualità come si può tranquillamente trovare qui a Legnano. Ma poi c'è anche il disagio del viaggio, le difficoltà di parcheggio con il rischio di trovarsi a fine serata con l'auto danneggiata. Tutti inconvenienti che qui non ci sono perché bene o male c'è sempre posto per parcheggiare e le vie di Legnano sono decisamente meno (e meglio) affollate rispetto al centro di Milano. E poi almeno qui in centro il contesto è davvero ideale anche per chi vuole fare due passi dopo cena tanto più che in questi

ultimi tempi l'amministrazione comunale e in particolare l'assessore al decoro pubblico, la dottoressa Laura Venturini, hanno fatto davvero molto per la sistemazione di vie e piazze del centro. Anche la piazza qui di fronte al mio ristorante è stata da poco riqualificata».

In conclusione quale può essere secondo lei il senso della presenza del Koiné e dei suoi colleghi legnanesi sul palco delle premiazioni di Golosaria?

«E' un incentivo a proseguire nel lavoro che stiamo facendo e nello sforzo che portiamo avanti tutti insieme per valorizzare le potenzialità del nostro territorio. Un impegno non solo nostro ma di tanti colleghi che con il loro lavoro stanno dando continuità ad un percorso di valorizzazione che sicuramente è molto complicato perché va a scontrarsi con l'immagine e la forza di attrazione della metropoli milanese ma che alla lunga inizia a dare i propri frutti.

Il primo obiettivo da raggiungere è quello di fare sì che chi abita a Legnano e dintorni faccia una scelta più consapevole quando decide dove passare la propria serata ma non mi nascondo che anche il percorso inverso potrebbe diventare davvero molto interessante per i tanti gourmet e cittadini milanesi che possono trovare qui da noi tanta ristorazione di qualità, prezzi assolutamente concorrenziali e perché no – anche un contesto sociale e culturale più su misura anche per le famiglie».

This entry was posted on Friday, November 9th, 2018 at 5:00 pm and is filed under [Cucina](#), [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.