

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La Fornace conquista la “corona radiosa”

Redazione · Monday, November 5th, 2018

La Fornace di San Vittore Olona entra nella guida Gatti Massobrio e conquista l’ambita “corona radiosa”. I protagonisti di questo successo si raccontano in un'intervista che vi proponiamo di seguito. Ma le notizie positive non sono finite qui per la ristorazione legnanese che si propone dare vita ad un nuovo polo del (Buon)gusto.

Ecco l'articolo tratto dal portale www.prenotoio.com e curato da Piergiovanni Mometto

 Lunedì 29 ottobre, sul palco delle premiazioni della tredicesima edizione di Golosaria, la grande kermesse dedicata al cibo e alla ristorazione di qualità organizzata dai giornalisti gastronomici Marco Gatti e Paolo Massobrio, sono stati festeggiati i ristoranti che si sono visti attribuire la “corona radiosa”, ovvero la **valutazione di eccellenza da parte della nuova edizione della Guida ai migliori ristoranti d’Italia Gatti Massobrio**. Fra questi c’era anche la Fornace di San Vittore Olona rappresentata **dallo chef Vincenzo Marconi, da Luigino Poli e dall’art director Simona Ronca**.

La Guida Gatti Massobrio (Taccuino dei ristoranti d’Italia) è una pubblicazione particolare che si distingue rispetto alle classiche guide che assegnano ai ristoranti di vertice punteggi, gradi e simboli di varia natura per cercare di creare classifiche e gradazioni che spesso risultano forzate. Qui chi sta al vertice viene messo sullo stesso piano anche perché l’eccellenza è l’eccellenza, senza bisogno di tante altre gradazioni.

Per **Simona Ronca**, il fatto di trovarsi insieme sullo stesso palco di premiazione con la più prestigiosa ristorazione milanese (Santini, Sadler, Cracco, Aimo e Nadia, tanto per fare solo alcuni nomi) «non rappresenta un punto di arrivo ma uno stimolo a proseguire un percorso iniziato da anni e condotto con coerenza da tutto il gruppo Poli».

«Conosco molto bene sia Marco Gatti sia Paolo Massobrio – confessa lo chef Vincenzo Marconi - . Fin dai tempi della mia partecipazione alla trasmissione televisiva “La Prova del Cuoco” dove venivano a fare i giudici ho avuto con loro un rapporto molto schietto. Ho sempre apprezzato il loro modo di lavorare e il fatto che rispettano chi fa il nostro mestiere evitando di dare quei giudizi negativi che spesso mettono in difficoltà un ristoratore. Se una cucina gli piace la citano, la inseriscono nella Guida e le danno la valutazione che merita secondo il loro punto di vista. Viceversa se una cucina non piace evitano semplicemente di parlarne. E’ una sensibilità che di

*rado si trova nella critica gastronomica. Anche per questo motivo sono davvero molto felice che il nostro ristorante da quest'anno si possa fregiare della "corona radiosa". E poi c'è un altro fatto che ai miei occhi rende prezioso questo riconoscimento oltre alla autorevolezza dei due curatori. Mi riferisco alla profonda conoscenza che essi hanno di tutto quello che succede nel panorama della ristorazione lombarda e alla capacità di **dare rilievo a ciò che di interessante accade a livello gastronomico anche fuori da Milano**».*



Come tutti i premi e i riconoscimenti ottenuti nel mondo della ristorazione, anche questo ricevuto dalla Fornace è il frutto di un solido lavoro di squadra. Allora chi meglio di **Luigino Poli** ci può parlare di tutto quello che c'è alle spalle dei brevi ma intensi **momenti di gloria vissuti sul palcoscenico di Golosaria?**

*«Devo dire che questa è davvero una bella soddisfazione perché la Gatti Massobrio rappresenta una guida veramente qualitativa e il fatto di **essere premiati con la massima valutazione ci rende tutti molto felici**. Oltretutto è una doppia soddisfazione perché questo è il primo anno che siamo inseriti nella Guida e siamo entrati subito con la valutazione più alta. E poi da sempre stimo la serietà con cui lavorano Marco Gatti e Paolo Massobrio. Basti pensare al centinaio di collaboratori da loro coordinati che girano in lungo e in largo l'Italia valutando i ristoranti visitati con criteri davvero molto rigorosi».*

La Fornace è parte di un più ampio complesso di attività seguite dalla famiglia Poli che ha intrapreso da tempo un **percorso di ricerca della qualità che viene riassunto dall'ormai famoso acronimo DOP (Denominazione di Origine Poli)**. Una sigla questa che contraddistingue i prodotti e i servizi offerti dalle strutture del Gruppo. Questo riconoscimento si deve quindi intendere anche come un premio a tutto il vostro sistema imprenditoriale?

*«Sì è vero questo che stiamo facendo è **un percorso che viene da lontano**. Il grande lavoro di ricerca e selezione della qualità per la valorizzazione della migliore produzione del nostro territorio, l'attenzione che poniamo alla gestione della nostra brigata di cucina, alla formazione e alla crescita del nostro personale, tutto questo ci mette in condizione di avere sempre uno standard elevato nella cucina e nel servizio. Poi stiamo anche cercando di migliorare molto dal punto di vista della comunicazione perché oggi è importante anche questo aspetto. Al giorno d'oggi **per il successo di un ristorante non basta una buona cucina**, ma è importante curare una serie di aspetti che tutti insieme contribuiscano a migliorare il livello complessivo del servizio offerto. Questo non significa però che i fondamentali del nostro lavoro siano cambiati. Nel nostro DNA conserviamo e coltiviamo quei valori che con l'esempio ci hanno insegnato i nostri genitori che continuano a guidarci nel nostro operato quotidiano. Poi è evidente che i tempi sono cambiati. **Sono cambiati i gusti dei clienti. E' cambiata la cucina. Sono cambiate le sensibilità verso il cibo e il modo in cui viene prodotto**. Ma in realtà noi non facciamo nient'altro che aggiornare ai tempi moderni quella che è la nostra cultura del lavoro, il mestiere che abbiamo imparato da chi ci ha preceduto, mettendolo a disposizione dei nostri ospiti. E questo importante riconoscimento ci conforta nella convinzione che siamo sulla strada giusta».*



Ci può descrivere qual è il vostro metodo di lavoro? Questo riconoscimento cambierà in qualche

modo il vostro approccio?

«No, assolutamente. Noi pensiamo di proseguire con il nostro percorso. Il fatto che questo comporti dei riconoscimenti da parte delle guide gastronomiche certo ci fa piacere perché vuol dire che siamo sulla strada giusta. E' una conferma del nostro lavoro ma non interferisce su quello che è il nostro cammino. **Noi vogliamo semplicemente soddisfare i nostri ospiti, riuscire a dare loro un servizio di un certo tipo.** Certo – ripeto – quando qualcuno, in particolare gli addetti ai lavori, i critici, se ne accorge e decide di premiarci questo ci inorgoglisce e ci stimola non tanto a cambiare ma a lavorare sempre di più nella direzione intrapresa.

Anche nella scelta dei prodotti che utilizziamo non ci facciamo influenzare dalle mode o da scelte di convenienza. Da sempre noi mettiamo al centro del nostro interesse e della nostra cucina i prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato alimentare del nostro territorio. Li facciamo conoscere e apprezzare, li valorizziamo con la nostra cucina e li proponiamo ai nostri ospiti che generalmente non li conoscono perché sono prodotti che non sono supportati da una comunicazione importante ma hanno una grandissima qualità che poi si riconosce nel piatto.

Se dovessi dire che cosa guida la nostra costante ricerca a migliorarci direi un concetto in apparenza molto banale e cioè che **a noi piace dar da mangiare ai nostri ospiti quello che mangiamo anche noi.** Dietro a questo proposito si nasconde però un grande lavoro e una costante attenzione alla ricerca di cibi sani, gustosi e realizzati nel rispetto della natura.

Ci sono tante attenzioni particolari che poniamo per dare il meglio ai nostri ospiti. Per esempio in questi giorni stiamo facendo un lavoro importante per quanto riguarda gli abbinamenti dei nostri piatti con le acque minerali. E' un tema su cui oggi c'è una crescente attenzione e lo si è visto anche a Golosaria. Noi nei giorni scorsi abbiamo offerto ai nostri addetti di sala un corso per idrosommelier. Abbiamo voluto che i nostri collaboratori fossero in grado di consigliare i nostri clienti anche sotto questo aspetto proprio perché pensiamo che sia importante che tutto il nostro gruppo di lavoro sia informato su tutti i prodotti che portiamo in tavola.

Per noi, infatti, è **fondamentale fare didattica e informazione ai nostri ospiti quando vengono da noi e ci chiedono notizie su quello che portiamo in tavola.** E' un modo per loro di imparare cose nuove su cibi e materie prime ma anche per noi per far conoscere tutto il lavoro che c'è dietro ad un piatto. Questo è molto importante per noi. Il nostro non è soltanto un ristorante dove si viene a mangiare bene. Vogliamo raccontare la nostra cucina e i prodotti che abbiamo scelto e perché li abbiamo scelti. Per noi servizio significa anche questo, un pranzo o una cena da noi deve essere anche un momento di arricchimento culturale.

Ci tengo anche a ribadire che **questa filosofia di lavoro non è solo nostra ma è comune a tutto il Gruppo e condivisa in particolare con l'altro nostro ristorante (La Guardia a Nerviano, ndr).** Fondamentale poi è il ruolo svolto da Simona Ronca e Tiziana Scrivano, infatti è grazie al loro grande contributo che riusciamo ad avere un costante controllo gestionale delle due attività ma anche una continuità e una uniformità nell'approccio con la clientela pur tenendo conto del diverso grado di informalità delle due proposte. D'altra nella nostra impresa il ruolo delle donne è sempre stato indispensabile proprio perché rispetto a noi uomini sono dotate di una maggiore sensibilità nei rapporti interpersonali ma anche di una maggiore praticità nella ricerca delle soluzioni.

Un ruolo importante nell'acquisizione di questo risultato va riconosciuto a tutti i nostri 

collaboratori. E' vero che la guida Gatti Massobrio dà giustamente molto rilievo alla qualità della cucina ma è altrettanto vero che oggi non si può prescindere dagli aspetti legati alla sala e al servizio per proporre una ristorazione di qualità, che faccia stare bene i nostri ospiti. Certo – mi ripeto – la cucina è il motore di tutto ma l'ambiente e quello che succede in sala sono fondamentali per determinare il gradimento del cliente. E' molto più facile sentire un cliente dire che non va più nel tal ristorante perché si è sentito trattato male dal personale piuttosto che per avere mangiato al di sotto delle sue aspettative.

Per noi del Gruppo Poli il rapporto con i nostri collaboratori è fondamentale. Chi collabora con noi deve sentirsi parte attiva del progetto ed è per questo che diamo così tanta importanza anche alla loro crescita professionale e alla loro formazione perché la ristorazione moderna è anche una continua sfida a migliorarsi per comprendere le esigenze di una clientela in costante cambiamento».

Che cosa desidera sottolineare ancora di questa esperienza?

«Ho davvero molto piacere a sottolineare il fatto che insieme a noi sul palco delle premiazioni sono saliti anche dei nostri colleghi e cari amici e questo l'ho trovato un fatto davvero molto positivo. Mi riferisco in particolare ad Alberto Buratti del Koinè. Con lui condividiamo anche l'entusiasmante esperienza di far parte della rete dei ristoranti del Buongusto. Ma sul palco del MiCo c'erano anche altri bravissimi colleghi di Legnano. Non siamo affatto invidiosi dei loro successi, anzi pensiamo che **più alto è il numero dei nostri colleghi che lavorano bene sul territorio e fanno parlare positivamente di sé, maggiore è la possibilità che abbiamo tutti insieme di vincere la sfida avvincente di costruire attorno a Legnano un polo attrattivo per gli amanti della buona cucina.** E' una sfida complessa che si scontra molto spesso con abitudini dure a morire, come quelle di molte guide e critici gastronomici che fanno fatica a mettere il naso fuori Milano. Un pregiudizio che non appartiene di certo a Marco Gatti e Paolo Massobrio. E di questo ne siamo loro grati».

This entry was posted on Monday, November 5th, 2018 at 10:05 am and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.