Theo, la stella eterna Poi l'astro nascente Emanuele Petrosino

Michelin. L'executive chef del locale sul lago di Oggiono: «Ho accettato di venire a lavorare qui per il luogo» Penati: «Riconoscimento da guadagnare ogni anno»

GIANFRANCO COLOMBO

«Questa stella Michelin vuol dire molto. È un riconoscimento di prestigio che ci conferma che la strada che abbiamo intrapresa è quella giusta». Sono le parole di **Emanuele Petrosino**, dal settembre 2020 executive chef del ristorante Bianca sul lago di Oggiono. È stato fortemente voluto dalla famiglia Spreafico che sulle rive del lago di Annone ha voluto la nascita del Bianca Relais, un boutique hotel 5 stelle sorto dove un tempo si trovava la Cà Bianca.

Emanuele Petrosino è nato nel 1986 in provincia di Latina, ha lavorato in alcune delle più importanti cucine italiane e francesi, dai due stelle "Danì Maison" e "Taverna Estia" ai tristellati "Piazza Duomo", "Maison Pic" e "Restaurant Christopher Coutanceau". Nel 2019 la Guida Michelin lo ha inoltre insignito del premio "Giovane chef dell'anno".

«Molta Italia nella mia cucina»

Petrosino si è rivelato subito un acquisto indovinato visto che in anno si è già portato a casa una stella Michelin. Gli chiediamo cosa l'abbia convinto ad accettare la sfida di una nuova realtà come Bianca: «Ho accettato soprattutto per il luogo. Sono rimasto impressionato dal relais e dal panorama. Sono arrivato per la prima volta al Bianca in una serata spettacolare, con un tramonto mozzafiato, e sono rimasto molto colpito. Mi sono detto subito "proviamo a inventarci qualcosa", e ho cominciato. Effettivamente era una specie di scommessa. Si trattava, infatti, di proporre una certa cucina e non sapevamo se sarebbe stata capita. Questa stella ci dà ulteriore convinzione. Crediamo ancora di più che Bianca possa essere un valore aggiunto per questo territorio e per la sua attrattiva turistica».

La Guida Michelin definisce la cucina di Petrosino "autentica e d'avanguardia", chiediamo a lui cosa caratterizzi i suoi piatti: «La mia cucina rispecchia l'Italia. Nei miei menù non si troveranno mai fermentazioni esagerate, piuttosto molta tradizione con grande rispetto per le materie prime. La mia intenzione è sempre stata quella di valorizzare i prodotti italiani e ne abbiamo di straordinari. Per questo preferisco portare in tavola un semplice spaghetto al pomodoro rivisitato come si deve o una cotoletta di rombo. Nella mia cucina, insomma, c'è molta Italia».

Chi invece ha fatto della stella Michelin una sorta di tradizione annuale, un po' come il Natale, è il Ristorante Pierino di Viganò Brianza. Lui la prima stella l'ha ottenuta nel 1974 proprio con **Pierino Penati**, oggi affiancato dal figlio Theo. Tra questo ristorante e la stella Michelin c'è un rapporto praticamente inossidabile.

> La conferma per "Pierino" «Investito sulle persone e materie prime»

«Siamo trasversali»

«È vero che noi da anni ci confermiamo - ci dice Theo Penati -, ma te la devi guadagnare perché ogni anno sei in dubbio. Quest'anno ad alcuni è stata tolta anche se credo che anche in questo ci abbia messo lo zampino la pandemia. Noi abbiamo retto più di altri perché siamo trasversali. Prendiamo il cosiddetto delivery o take away, per molti è stata un'assoluta novità, noi invece eravamo già rodati».

La stella Michelin, dunque, è un riconoscimento ambito, ma va "sudata" come si dice, ma soprattutto non è l'unico elemento capace di far vivere un ristorante.

«La stella è un super riconoscimento, ma l'azienda deve "viaggiare" e avere un suo equilibrio. Prendiamo il rimbalzo dei costi che abbiamo avuto in questi ultimi tempi. C'era più di un motivo per abbassare il livello delle materie prime e cercare di salvare il salvabile. Noi abbiamo deciso, invece, di investire sulle persone e sulle materie prime e abbiamo ottenuto ottimi risultati».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Emanuele Petrosino dal settembre 2020 è executive chef del ristorante Bianca sul lago di Oggiono

Theo Penati del Ristorante Pierino di Viganò Brianza che ha ottenuto la prima stella Michelin nel 1974

Le considerazioni dei due chef stellati

I ristoranti ai tempi del Covid «Si è trasformato il cliente»

I due chef stellati del nostro territorio hanno dovuto fare i conti con la pandemia ed è quasi ovvio che le cose siano cambiate, come loro stessi ammettono. «Ciò che si è trasformato maggiormente è il cliente – precisa Theo Penati -. Deve rispettare regole precise, che sono doverose in questa situazione, ma che creano un po' di fatica. La capienza ridotta impedisce spesso di accettare le prenotazioni e questo non tutti sembrano capirlo. Infine, c'è il Green pass e non sempre gli si dà la dovuta importanza. Ci sarebbe bisogno di maggiore correttezza. Io ristoratore devo già fare le veci del vigile e non posso far finta di niente se qualcuno non ha il Green pass. La nostra etica e la nostra professionalità ce lo impediscono».

Anche per Emanuele Petrosino la pandemia ha mutato il modo di stare al ristorante: «Prima della pandemia era bello per noi chef andare in sala e stringere qualche mano, ma ora non è più così. Per rispetto dei nostri clienti cerchiamo di evitare i contatti, anche se questo fa venir meno quel calore, che era uno degli ingredienti fondamentali dell'ospitalità».

In compenso da quando i vincoli si sono allentati e i ristoranti hanno riaperto, la gente è tornata: «Posso dire che la volontà di godersi una cena al ristorante è aumentata. È molto viva la voglia di passare una bella serata in un ambiente giusto. Questo ovviamente ci conforta anche per il futuro». G.COL.