

I talenti. In Italia gli iscritti sono 67, con un'età compresa tra i 25 e i 37 anni

Il gusto si forma da giovani

Requisiti rigidi per entrare nei Jeunes restaurateurs d'Europe

Paola Dezza

■ Chef stellati e non, ma di comprovato successo e soprattutto giovani talenti. Sono questi i nomi che annovera all'interno del suo gruppo l'associazione Jeunes restaurateurs d'Europe. Jre è stata costituita agli inizi degli anni 90 in Italia ed è un'associazione a livello europeo; oggi sul nostro territorio raggruppa 84 soci (67 effettivi e 19 onorari). Tra cui Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense (Napoli), da lunedì scorso per la Guida del Gambero rosso miglior chef d'Italia, insieme a Fulvio Pierangelini.

Jre rappresenta un gruppo affiatato ed entusiasta di giovani cuochi - l'età va dai 25 fino ai 37 anni al massimo - che siano necessariamente proprietari dei propri ristoranti.

«La proprietà del ristorante o



Silvia Valotti e Giambattista Manzini

■ Nato nel 1992, nove anni fa il Ristofante di Giambattista Manzini e Silvia Valotti ad Alzano Lombardo (Bergamo) si è spostato nella lussuosa location attuale, una casa del Seicento ristrutturata. Il ristorante offre una cucina attenta alla salute e al benessere. Dall'utilizzo dei cereali incontaminati, come il rostrato che altro non è che granoturco macinato a pietra, all'abbinamento di pesce crudo - alla maniera giapponese - con bevande come il tè bianco, ricco di sostanze benefiche per l'organismo.

GLI INGREDIENTI

È necessario essere proprietari almeno del 30% del ristorante e dimostrare di avere passione e lealtà professionale

una quota di almeno il 30% della società che lo possiede è una condizione necessaria per essere ammessi alla nostra associazione - commenta Marco Bistarelli, del ristorante Il Postale di Città di Castello, tra i fondatori di questa realtà e che dell'associazione sarà presidente fino al prossimo mese di febbraio -. Proprietà significa qualità e soprattutto garanzia di continuità nel tempo. Se la possibilità di affiliarsi fosse estesa anche ai maître d'hotel o ai proprietari dei ristoranti senza riferimento allo chef la continuità della cucina non sarebbe garantita negli anni, come avviene infatti in Europa, dove sono state cambiate queste regole ma si sono trovati a dover fare i conti con diversi problemi che sono scaturiti da questa scelta».

La selezione è rigida. Altri requisiti per accedere sono l'età, il talento e la passione per questo lavoro, ma anche l'etica e la lealtà professionale.

Per affiliarsi occorre quindi fare domanda, rispondere ai requisiti ma anche avere pazienza. «Il numero degli affiliati è chiuso, pertanto per essere ammessi bisogna aspettare che un socio esca, per motivi che vanno dalla scelta di vendere la li-

Vinod Sookar

■ Una scoperta decisamente positiva è Il fornello da Ricci nei dintorni di Ceglie Messapica, paesino dell'entroterra pugliese in provincia di Brindisi. Il ristorante dispone di un giardino accogliente immerso nel verde per l'estate dove gustare la cucina ricercata dello chef mauriziano Vinod Sookar (nella foto con la moglie Antonella Ricci). Da non perdere la parmigiana di melanzane al pesto e le carni al fornello. Ottima la carta dei vini, non solo pugliesi.



cenza o ai raggiunti limiti di età - continua Bistarelli -. La selezione poi non è immediata ma richiede tempo».

La quota annuale da corrispondere per fare parte di Jre è di 1.300 euro. In cambio l'associazione corrisponde diversi servizi. «L'ultimo che sto approntando prima di lasciare la carica di presidente al mio successore - spiega Bistarelli - è quella di organizzare in rete indirizzi di fornitori di altissimo livello da condividere».

Tutti i soci, fanno sapere da Jre, interpretano la cucina tradizionale italiana con spirito innovativo, garantendo la qualità della buona tavola. L'associazione Jre è presente anche in Austria,

Belgio, Francia, Germania, Lussemburgo, Olanda, Spagna, Svizzera.

«L'ingresso nel circuito dei Giovani ristoratori d'Europa - spiega Giambattista Manzini, chef del Ristofante alle porte di Bergamo - mi ha dato l'opportunità di farmi conoscere ulteriormente e di entrare in contatto con i miei colleghi italiani ed europei, andando a lavorare qualche volta anche nelle loro cucine, per curiosare e imparare». Un modo per mettersi a confronto con la concorrenza e per capire se si fanno tutti i passi giusti per prendersi cura del cliente, che per Manzini resta il "benchmark" supremo a cui rendere conto.

«Per fare parte dell'associazione, di ragazzi giovani e innovativi, ho fatto la mia richiesta sei anni fa circa e poi ho partecipato alla selezione - spiega Silvio Battistoni del ristorante Schuman di Ispra, in provincia di Varese -. L'obiettivo di tutti coloro che fanno parte dell'associazione è portare ai più alti vertici la parola accoglienza».

Da dove partire però per arrivare poi a realizzare il proprio sogno. «Ho frequentato la scuola alberghiera di Stresa - continua Battistoni - e poi ho iniziato a fare esperienza nel ristorante di famiglia. Dopodiché ho iniziato a fare la gavetta da Roger Vergé fino al Sorriso di Soriso e all'hotel de Paris a Montecarlo.

Tutto per fare esperienza, quindi senza stipendio fino a quando sono approdato in Svizzera. Nel 2000, poi, ho aperto con il mio socio Schuman, conoscendo i rischi di scegliere una piccola località. Ma la fortuna è arrivata, dopo varie difficoltà, con l'arrivo della stella Michelin. Adesso abbiamo una clientela fedele».

Quale consiglio per un giovane? «Essere il più preparato possibile - conclude Battistoni -. La preparazione della scuola alberghiera, attualmente più teorica, va integrata con l'esperienza diretta sul campo, anche all'estero. E soprattutto non avere come primo obiettivo il guadagno, perché questo arriva in genere dopo qualche anno».