

Io e il riso siamo permalosi

Giancarlo Morelli, chef, racconta i luoghi che ama. E confessa anche di assomigliare ai chicchi bianchi, che vogliono cura perché se non si perdono negli angoli. Come i clienti.

di Stefania Berbenni

Ha qualcosa di speciale Giancarlo Morelli. E non è la stella Michelin o i molti riconoscimenti ricevuti, né il mezzo impero di ristorazione che ha messo in piedi (a Milano, in Sardegna, Versilia e Marocco). No, il suo chakra - per dirla all'orientale - sta nel riso, che è il suo centro di gravità permanente. Riso nella tripla accezione: come ingrediente principe della sua cucina; come conseguenza dell'innata simpatia (la sua risata è contagiosa); come gesto di filosofica memoria, ovvero pericoloso e licenzioso, oppure liberatorio e dirompente, a seconda che a trattarlo sia Aristotele, Friedrich Nietzsche o Georges Bataille.

E siccome l'uomo ama le profondità, si avventura in una psicanalisi fai-da-te: «Ho scoperto che io e il riso ci assomigliamo: non può stare fermo, se non gli presti attenzione si offende subito, se sbaglia qualcosa ti frega, si mette in un angolo e si attacca. È permaloso. Anch'io ho sempre cercato attenzione, ma tanta ne ho chiesta, tanta ne ho data».

Senta, lasciamo il lettino e andiamo in cucina.

Perché ha scommesso sul riso?

È una prova del sapere ai fornelli. È sempre stato uno spauracchio per i cuochi.

Invece lei...

Una storia di amorosi sensi. Da ragazzo, polenta e riso erano spesso in tavola. Io arrivo da una famiglia semplice, di fattori, ho vissuto nella campagna bergamasca.



RICORDI Uno scorcio della Val Badia, frequentata da sempre. È lì che Morelli trascorre il tempo libero.



INNAMORATO Marrakech è la città amata dal cuoco bergamasco: per la gente, i profumi, i colori.



STORIA TRISTE Il perfezionista: il «brutto» del mondo degli chef.

Anche la polenta le assomiglia?

È semplice, ma anche sofisticata perché è molto difficile da fare. La riuscita dipende dalla scelta del grano, dalla consistenza, dalla cottura. La polenta vera deve avere quel profumo, nobilissimo, di legno, quasi di affumicato. E dentro deve possedere una dolcezza.

Una descrizione molto romantica.

La mia vita è sempre stata dettata da momenti del cuore. Non ho mai pianificato nulla a tavolino. La giacca bianca da cuoco mi ha consentito di girare il mondo.

Sì, ma dei tanti Paesi visitati, si è fermato in Marocco. Perché?

Marrakech mi ha fulminato. I profumi, i colori, la luce. Mi piace anche la gente, perché sorride senza risparmio.

E così ha aperto un suo ristorante. Qualche indirizzo per lei speciale?

Nella kasba, Beldi, un negozio di stoffe e capi che sembra la caverna di Ali Babà. E per dormire, La Pose, appena fuori città, con tende berbere, costruzioni in terra. Magico.

In Marocco, compra anche occhiali, la sua passione?



BIOGRAFIA

GIANCARLO MORELLI, 56 anni, due figli, bergamasco, globe trotter per lavoro. Ha base a Seregno, alle porte di Milano, dove il suo ristorante, il Pomiroeu, è meta di gourmet e di una clientela selezionata. È stato insignito da una stella Michelin e ha vinto numerosi premi internazionali. Nel 2012 ha aperto il Pomiroeu Marrakech nella città marocchina. Dall'anno successivo è il cuoco titolare del Phi beach a Baja Sardinia. E sovrintende l'Orsa maggiore a Viareggio.

MILANO, TUTTA NUOVA Il capoluogo lombardo è nel suo cuore: Morelli crede nel potenziale di CityLife.



QUASI UNA MANIA Ne ha 130 paia: gli occhiali sono la sua passione assoluta. Di tutte le forme e colori.



Ne ho 130. Li prendo soprattutto a Milano, in un negozio in via San Maurizio: la proprietaria seleziona i prodotti di piccoli artigiani.

Quando non è ai fornelli, cosa fa?

Passeggiate. O vado a sciare. In Val Badia, dove ho gli amici di sempre.

E dove a gennaio organizzerà anche Care's chef. Di che si tratta?

È un progetto per i giovani. Lo chef Norbert Niederkofler, insieme ad altri amici fra i quali il sottoscritto, ha pensato di organizzare un momento «etico».

Impegnativa come parola.

L'idea è di destinare i proventi per borse di studio destinate a chef, sommelier, personale di sala, pasticceri. E di mettere al centro il concetto di cura. Appuntamento dal 17 al 20 gennaio a San Cassiano.

Perché «cura»?

Noi cuochi abbiamo la responsabilità di ciò che mettiamo nel piatto. Lo sappiamo tutti che molti ingredienti sono troppo lavorati, troppo sofisticati. **E lei è finito in Perù in cerca di materie. Esagera sempre, lei?**

La salute dei nostri clienti dipende anche da noi. **Esagera ancora.**

Care's chef ha fra gli scopi quello di sensibilizzare a comprar bene, mangiar bene.

Visto che come il riso lei è sempre in movimento, che cosa le manca?

Un mio locale nel cuore di Milano: una città che non smette di stupirmi.

In che senso?

Prendiamo CityLife, che ora è in mano a un amico che stimo, Armando Borghi: c'è tanto verde, voglia di fare e di cambiare. Milano è esplosa ultimamente.

Domanda finale da Vademecum: che cosa legge?

Sono sincero, la giornata ha già troppe poche ore per me, fra figli, lavoro e progetti. Leggo quando posso e mi piacciono le storie di vita vissuta. Come *Il perfezionista* di Rudolph Chelminski.

... il cui sottotitolo è *Vita e morte di un grande chef*.

Lo chef in questione è Bernard Loiseau che nel 2003 si suicida perché scopre che gli avrebbero tolto le tre stelle Michelin. Ma non sta impazzendo il mondo della cucina, fra star, tv e iperboli?

Non lo chieda a me, so solo cosa voglio io: rimettere al centro il cliente che non è solo una carta di credito, ma una persona da «curare».

■ RIPRODUZIONE RISERVATA



SOFISTICATA A dispetto del luogo comune, la polenta è un alimento «ricercato» secondo Morelli.