

LA GITA

Sentieri artistici a Varenna



Il «sentiero del viandante» lungo le pendici boscoso di Varenna ha fatto incontrare gli artisti Gaetano Orazio e Massimo Valenti. «Percorsi visibile» è il titolo della mostra nel bookshop di Villa Monastero di Varenna (via Polvani), ore 10.30-18.30, t. 0341.830.116. (nella foto, opera di Valenti)

«A casa non cucino nemmeno un uovo sodo». Lo afferma ridacchiando. Aristide De Vita, ma ciò non toglie che sia la pura verità. Se lo può permettere, perché la moglie Paula «è molto, molto brava; ha fatto la cuoca anche lei...». Se lo deve concedere, perché consuma tra i fornelli ogni santo giorno, anche se gode il privilegio di vestire i panni dello chef a Villa San Carlo Borromeo a Sknago, un'ansa di pace e di storia posto sull'uscio di Milano quasi come un ammonimento.

«Il nostro è un lavoro duro: se non hai la passione, non lo fai. Nei momenti di maggior stress, mi dico: la prossima volta che nasco, cambio mestiere. Invece so che ognuno ha il proprio destino. E se rinascessi, in qualsiasi epoca e in qualsiasi parte del mondo, finirei per rifare il cuoco». Del resto, le energie non gli devono mancare, considerata la formidabile mole: un metro e novanta di statura per centodici chili e almeno due centimetri di sopracciglia, scure e cespugliose, sopra a uno sguardo comunicativo.

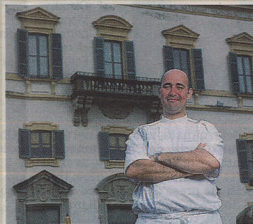
Quanto alla vocazione, ha radici solide e spontanee, malgrado i natali nel quartiere milanese di Precotto (nel 1970), toponimo che evocerebbe presagi infausti per un aspirante chef. «Un amico di mio padre faceva il cuoco e mi parlava del suo mestiere che lo portava a viaggiare in giro per il mondo. Io ero un bambino e sognavo...».

Fu così che De Vita divenne uno chef con la valigia. Parte presto per Venezia, dopo la scuola alberghiera e un tirocinio all'Hilton di Milano. Nel 1993 è all'Hilton di Cannes, dove inaugura un inten-



IL RISTORANTE

The City di Villa San Carlo Borromeo, Piazza Borromeo 20, Sknago (Mi), telefono 02.99.47.41, sempre aperto. Prezioso locale nel corpo della magnifica villa sorta nel Seicento. Il conto per una cena completa viaggia attorno ai 60/70 euro, vini esclusi.



giovani Chef



MILANESE Nato 37 anni fa a Precotto, Aristide De Vita ha una lunga esperienza internazionale, soprattutto francese (Foto Beck Peccoz)

ARISTIDE DE VITA

Cuoco con la valigia

«Ho imparato a cucinare perché amo molto i viaggi
Il miglior piatto? Il baccalà che prepara mia moglie»

so novennato professionale in tour per la Francia, lungo il quale incontra niente meno che Alain Ducasse, al «Cortile» di Parigi. Al rientro in Italia, il monumentale Aristide fa un ricco bagaglio professionale: una moglie portoghese che cucina per lui e due figli, Elena e Pietro. La valigia, a questo punto, ritorna nell'armadio. E dal 2003 l'ex chef-con la-valigia ha un teatro stabile in questa favolosa villa. Finiti i viaggi? «Per ora, sì. Ma non perché mi sia stufato. E che con la famiglia non è facile spostarsi».

Di carattere affabile e schivo, De Vita coltiva una cucina «alta», ma comprensibile: «Voglio che risulti fresca e colorata. Però, non amo le stravaganze» sotto-



Risotto ai fiori di zucca e triglie

LA RICETTA

Si tosta il riso carmaroli con un fondo di cipolla. Lo si sfuma con vino bianco. Si lascia asciugare. Quindi, si comincia a bagnare gradualmente con brodo vegetale. A metà cottura, si aggiungono le zucchine e i fiori di zucca. A questo punto, si passa alla mantecatura. A parte, si cuoce in padella il filettino di triglia, in un guazzetto con pomodori freschi e basilico. Poi lo si pone sopra al risotto (che avrà terminato la cottura) con guarnizioni di fiori di zucca fritti.

linea lui. «Rimango sul semplice, anche se mi piace introdurre sempre qualche idea in più che arricchisca il piatto».

Identico approccio si rileva nei risvolti umani. Nessun giribizzo da primadonna, nessuna passerella tra i tavoli per rastrellare collette di elogi. Anzi, offre un'idea opposta, sia quando dice: «Non mi piace molto andare in sala, sono un po' timido. Preferisco che venga qualcuno da me... io sto bene nel mio ambiente, la cucina». Sia quando precisa: «Per essere buon chef, occorre una buona brigata. Altrimenti non sei nessuno. Noi abbiamo la fortuna di essere affiatati e i risultati credo si vedano».

E anche l'epilogo della nostra chiacchierata è un omaggio affettuoso, che smentisce il cliché diffuso dello chef un po' vanesio, star da copertina. «Il mio piatto preferito? Probabilmente il baccalà alla portoghese. Ma non uno qualsiasi: quello che prepara mia moglie».

Valerio M. Visintin
2) Continua (la prima intervista dei «Giovani Chef» è uscita il 6 agosto)