

Intervista con il giovane cuoco del ristorante 'Piazza Repubblica' di Milano

# » Parla lo chef Alex Brambilla «Prima... la materia prima»

Qualche consiglio importante per chi si vuole avvicinare al mondo della cucina

DI MATILDE SCUDERI

**A**lex 'Brembo' Brambilla, giovane talento dei fornelli, ci racconta cosa significa essere chef, a partire dagli insegnamenti del suo grande maestro, e dispensa qualche consiglio per chi si vuole avvicinare al mondo della cucina. Ci spiega inoltre il perché del suo bizzarro soprannome.

**Alex, tu sei stato allievo del Maestro Sergio Mei. Che eredità ti ha trasmesso questa figura così importante nel panorama dell'alta cucina italiana?**

Sicuramente mi ha trasmesso il rispetto per la materia prima: Mei usa ingredienti ricercati con i quali crea contrasti e armonie particolari facendo sempre estrema attenzione alla stagionalità. Mi è stato infatti insegnato che con il prodotto di stagione si valorizza al massimo il territorio (e da questo punto di vista in Italia abbiamo grandi possibilità) e, al contempo si riesce a spendere di meno per prodotti di alta qualità. Inoltre grazie a Mei ho capito che nel piatto deve essere presente una componente emotiva: molte ricette che propongo oggi ai clienti del ristorante in cui lavoro mi riportano a ricordi del passato. E poi c'è la creatività, che grazie a patron Giorgio Bernasconi - proprietario di Piazza Repubblica, il ristorante do-

ve lavoro - riesco sempre ad esprimere nei miei piatti, unendola alle antiche tradizioni milanesi.

**Che consiglio ti senti di dare ai giovanissimi che desiderano intraprendere una carriera da chef? Innanzitutto quello di non lasciarsi influenzare dal boom televisivo che ha avuto la cucina. È un mestiere splendido ma i sacrifici sono tanti,**



io già in prima superiore durante la settimana studiavo e lavoravo nei weekend. Col tempo i sacrifici vengono ripagati ma il giorno in cui non lavori con amore sono i piatti stessi a dirtelo, sia dal punto di vista del gusto che della presentazione. **Cosa suggerisci invece i cuochi "amatoriali" che desiderano stu-**

**pire amici e famiglia con un piatto particolare?**

Prendete la cucina come una sfida, quando leggete una ricetta e dite 'questa è complicata!' provateci. Mettetevi in gioco e avrete sempre soddisfazioni, perché avrete superato quelle che credevate di essere le vostre capacità.

**A proposito di famiglia, so che sei sposato. Cosa ti piace cucinare per tua moglie?**

Beh, a casa a dire il vero quando ho conosciuto mia moglie mangiava solamente pane con maionese e ketchup e pasta in bianco! Pian piano l'ho portata a mangiare quasi tutto, anche se rimane qualche problemino con il pesce. Ma il gusto va addestrato e sono sicuro che arriveremo anche là...

**Alex, un'ultima curiosità: perché il soprannome 'Brembo'?**

Da ragazzino giocavo a calcio e mi riusciva abbastanza bene bloccare gli avversari, tanto da essere visto come il 'freno' della squadra. Visto che i freni Bem-

bo - quelli delle moto, che crescendo è diventata la mia passione - sono i più famosi sono stato chiamato così. Ancora adesso mi porto dietro questo soprannome e spero che porti fortuna, perché dire 'freno' vuol dire 'tenacia, resistenza, forza'. Tutte qualità che io cerco sempre di coltivare.