



12 | MILANO CARTELLONE

Mercoledì 21 giugno 2017 | il Giornale

CHEF ALLO SPECCHIO

ALEX BRAMBILLA

di Mimmo Di Macrì

Un talento milanese doc «I giovani riscoprono le tradizioni lombarde»

L'enfant prodige che amava il pallone: «Ho avuto grandi maestri, ma amo la... busecca»

Nell'epoca degli chef planetari e della cucina globalizzata, si può essere un grande talento del fornello anche se di cognome ci si chiama Brambilla e se nel menu si impone la busecca, che per i non milanesi significa trippa? Si può, si può, soprattutto se a soli 25 anni si ha avuta la fortuna di lavorare al fianco di uno dei più grandi maestri italiani sulla piazza, il cagliaritano Sergio Mei. Alex, da tre anni executive chef del ristorante Piazza Repubblica di via Manzoni, è una mosca bianca che sfida il luogo comune per cui Milano, terra di conquista degli chef stellati di ogni latitudine, partorisca rari talenti perché ha smarrito le proprie tradizioni. Il perché, insomma qualcosa, si agghittano ai fornelli ci staranno solo le neone. «Nel mio caso, ho ereditato la passione dal papà che mi portava fin da piccolo ogni sabato nei mercatini ortofrutticoli a scegliere soltanto le primizie. Da lui, prima ancora che dai miei maestri, ho imparato l'amore per la



PIAZZA REPUBBLICA
Alex Brambilla, 25 anni, è da tre l'executive chef del noto ristorante di via Aido Manzoni. «Da Mei ho imparato il rispetto per la materia prima»

materia prima». Poi è arrivato Sergio Mei. «Lui mi ha insegnato che rispettarla senza mai stravolgerla è il segreto principale di ogni piatto». La storia di Alex «Brambo» Brambilla ha una curiosa analogia con quella di un altro *enfant prodige*

lombardo, l'executive chef del Trussardi alla Scala Roberto Gotti: cioè la passione per il calcio giocato che, in entrambi i casi, avrebbe potuto cambiare le carriere. «Io da ragazzo giocavo bene in difesa», ricorda Alex - e infatti il soprannome Brambo me lo hanno affibbiato da una famiglia torca di freni... Ma l'amore della cucina è stato più forte del pallone e, dopo la classica gavetta all'Alberghiero Porta, sono arrivati gli stage che ne hanno svelato le doti. Deciso quello nel-

le cucine del Four Seasons dove, oltre agli insegnamenti di Mei, subisce l'influsso di un altro talento di stanza a Milano, il salentino Pietro Ferris. Un destino incrociato quello con lo chef pugliese, anch'egli pupillo di Mei. «È stato mio insegnante all'istituto Carlo Porta, poi capo-pizzeria al Four Seasons, e infine executive chef al Piazza Repubblica. Con lui ho imparato le tecniche per esaltare le materie prime e tutti i segreti di preparazione del pesce». Ma l'incontro con Giorgio Bertascini, ex avvocato del mondo dello spettacolo e fondatore del Piazza Repubblica, è stato come tornare a casa. Qui, nel ristorante classico-contemporaneo che ha un menu di tutto tondo fatto, Alex ha riscoperto l'amore per le tradizioni lombarde. «Ovviamente rivisitate, ma non troppo. Dal risotto giallo all'ossobuco, dalla costoletta alla busecca, appunto. «Io che ho solo

25 anni, vorrei insegnare ai giovani a riscoprire la nostra cucina, che non è solo quella delle vecchie trattorie di una volta, ma un patrimonio da rispettare e tramandare». Cioè la nostra «alta cucina», come ripete spesso Gaetano Marchesi...

EX FOUR SEASONS

«Ho ereditato la passione dal papà, ma il mio mentore è Sergio Mei»

L'EVENTO

Sadler e Santin cena da stelle della cucina



SERATA Claudio Sadler

Oltre 140 anni di storia della cucina italiana di alto livello saranno offerti oggi al ristorante Sadler di Milano, a coloro che preferiscono parlarne alla cena a 4 mani tra il patron Claudio Sadler, 2 stelle Michelin, e l'ospite e amico Elio Santin, 3 stelle Michelin. Una serata insolita, ideata per celebrare i grandi firme della cucina che festeggiano a prova di distanza i propri compleanni (61 anni e 80 anni). E con questo spirito di pura festa che i due chef hanno scelto di regalare e regalarsi una cena inedita, di carattere, espressione della migliore cucina della regione che li lega: la Lombardia. La cena rientra tra le attività organizzate dall'Associazione Le Storie, di cui entrambi gli chef fanno parte.