la Repubblica Firenze

PAESE :Italia
PAGINE :10;11
SUPERFICIE :87 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :Azzurra Giorgi

► 28 aprile 2022 - Edizione Firenze

Giovani talenti avanti, c'è posto

Hanno idee, prospettive e voglia di rischiare ecco chi sono e cosa sognano i "ragazzi terribili" della nuova scena enogastronomica toscana

di AZZURRA GIORGI

Non chiamatela "Generazione Masterchef". Perché quella dei trentenni, cresciuta mentre la cucina cominciava a dominare i palinsesti, ha trovato la propria via altrove: dai viaggi, dai mestieri dei genitori, dai grandi cuochi che non andavano in tv. E si è fatta notare in fretta, combinando entusiasmo, voglia di sperimentare e sostenibilità. Così, dalla cucina al bancone del bar, una generazione sta innovando la ristorazione. Tra loro c'è chi tende all'autarchia, come **Ariel Hagen**, che domani aprirà le porte di Borgo Santo Pietro Saporium a Chiusdino (SI). Fiorentino, classe '93, dopo esperienze in ristoranti stellati tra Belgio, Dolomiti e Colle Val d'Elsa, è stato scelto per la riapertura del boutique hotel Borgo Santo Pietro, dove lavora con cuochi e pasticceri suoi coetanei in un approccio «Farm to plate, dall'orto al piatto. Abbiamo seminato 138 ortaggi, che serviranno anche l'altro Saporium che aprirà a Firenze. C'è qualche albero da frutto, una stalla con 180 pecore, galline, faraone, conigli, maiali, stiamo mettendo uno stagno e vorrei una voliera per i piccioni», racconta. Dove le sue coltivazioni non arrivano, ci sono la ricerca (Hagen è andato per montagne toscane a cercare aglio orsino e abete) e l'aiuto di agricoltori e di un'esperta di fermentazione, Stefania De Leo, che lo supporta nel la-

Tutti i diritti riservati

la Repubblica Firenze

PAESE :Italia
PAGINE :10;11
SUPERFICIE :87 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :Azzurra Giorgi

► 28 aprile 2022 - Edizione Firenze

boratorio di Fermentazione in cui «riutilizziamo anche gli esuberi delle semine. Non buttiamo niente». Hagen, 28 anni, lavora «da 13. Ho iniziato facendo coccoli e stracchino. Sono sempre stato attratto dai mega chef: studiavo i menù e pensavo "Come fanno?". Ne parlai col mio primo chef, e lui mi rispose: "Ma la sai fare la salsa al pomodoro?". Mi è rimasto impresso: senza fondamenta il palazzo crolla alla prima scossa. Adesso si guarda una ricetta e si pensa di conoscerla, ma non è così. A uno che vuole iniziare dico di avere umiltà. E sono convinto che nella ristorazione lavoro di squadra e meritocrazia dividano il lavoro e moltiplichino il successo». Per il futuro, lo preoccupa che «possa sparire la cucina cucinata. Ci sono menù che partono da tutto freddo: non è un ristoro». E allora c'è chi, come **Elisa Masoni**, ha scelto di privilegiare la fiamma del forno a legna. Pratese classe '88, dallo scorso autunno è all'Oste di Calenzano con Gabriele Andreoni (con cui a breve riaprirà il Chiringuito nel parco dei Renai a Signa): «Prima veniva utilizzato per le pizze, gli abbiamo dato una nuova identità. Lo usiamo per carne, primi, verdure, dolci: ci differenzia e regala un profumo inimmaginabile alle pietanze». Anche per Masoni, la sua è una generazione «attenta a ciò che ci circonda: più sostenibile, con meno sprechi e una mentalità più aperta». Come in un viaggio tra portate, ai dolci troviamo **Andrea Sacchetti**, 1996, che ha innovato la storica pasticceria Nuovo Mondo di Prato. Cresciuto sulle orme del padre, Sacchetti ha da poco vinto il concorso nazionale "Mille&UnBabà" (il suo era con cuore di ananas poché al profumo di lime) e ideato dolci stagionali in cui il cioccolato incontra i frutti esotici. In laboratorio, Sacchetti c'è da quando «durante le vacanze zuccheravo i pandori. Ora sto studiando i dolci al piatto: sono un campo dove si usano sempre più spezie e voglio scoprirlo meglio». Alla Nuovo Mondo propone dolci storici, come le pesche di Prato, ma non disdegna novità che «provano subito tutti, anche se poi riprendono i classici. C'è un ritorno alle origini: ora sono tornati in voga i maritozzi, il rischio è che si diventi tutti uguali, ma c'è tanta tradizione che possiamo sfruttare senza fare gli stessi prodotti». Il nuovo e il passato possono fondersi anche nei locali stessi, ed ecco allora che accanto a una funicolare secolare nascono cocktail insoliti. Il binomio è di **Francesca Gentile**, titolare e barlady del Funi 1898 a Montecatini: classe '85. Gentile propone una miscelazione che richia-

Tutti i diritti riservati

la Repubblica Firenze

PAESE :Italia
PAGINE :10;11
SUPERFICIE :87 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :Azzurra Giorgi

► 28 aprile 2022 - Edizione Firenze

ma il caos di Nietzsche («Bisogna avere un caos dentro di sé per generare una stella danzante») e della sua vita precedente. «Ero fotoreporter, quel che ho conosciuto nel mondo voglio proporlo, portandoti a Bali, Marrakesh, Sud America. Serve uscire dalla routine e creare nei locali un'oasi di tranquillità: io cerco di farlo coi gusti e i colori dei drink uniti alla cucina». Per studiarli, Gentile fa degustazioni al buio per «creare una memoria olfattiva e gustativa, soprattutto con prodotti che non conosco». Al Funi, Gentile cerca anche di stimolare i ricordi: «L'Hot Corn l'ho ideato perché da piccola mangiavo popcorn con caramello salato. Una volta un ragazzo l'ha preso e mi ha ringraziata: gli era tornata in mente l'ultima volta che la nonna lo aveva portato al cinema». Dai cocktail si passa poi al vino, con uno dei team più giovani d'Italia. Siamo in Maremma, a Poggio Argentiera: 20 ettari di Sangiovese, Alicante, Vermentino, Syrah, Cabernet Franc che producono 120mila bottiglie tra cui due Morellini di Scansano DOCG. Alla guida **Giovanni Frascolla**, 24 anni. Il mestiere, Frascolla l'ha studiato in famiglia, proprietaria dell'azienda vitivinicola Tua Rita di Suvereto. «Sono cresciuto facendo vendemmie. Nel 2020 l'enologo ha cambiato lavoro, allora mi ci sono messo io scegliendo solo giovani per il team – spiega –. Ci sono idee, entusiasmo: stiamo ristrutturando la cantina e il reparto accoglienza. L'azienda è in un punto strategico, vicino la statale: mi piacerebbe mettere dei pannelli solari che ricaricano le stazioni per le macchine, così ci si può fermare, e ricaricare la macchina e sé stessi con una degustazione». Per quel che riguarda la produzione, invece, è periodo di germogli: «Bisogna interpretare le previsioni meteo e l'annata: è la parte più difficile perché è come avere una freccia all'anno con cui devi colpire il bersaglio. Per ora siamo soddisfatti». La sua squadra, Frascolla l'ha creata a partire da chi era a scuola con lui, ed è lì che si costruiscono le fondamenta a livello tecnico. A portare innovazione tra i banchi è **Gabriele Bianchi**, maître cecinese di 26 anni inserito da Forbes tra i 5 nomi più influenti del food italiano. Dopo esperienze in ristoranti prestigiosi (Enoteca Pinchiorri, Villa Crespi), tv, radio, Bianchi è all'Essenziale di Firenze dove abbina il cibo a tè e infusi. In un futuro vicino, vorrebbe portare il suo concetto di sala in giro per l'Italia, con un'azienda che faccia da consulenza dal «fine dining stellato al clubbing. Formo il personale o lo porto direttamente io, unendo questo al progetto nelle scuole». Negli istituti, infatti, ha promosso "Rivoluzione Sala", dove porta un'idea «basata su personalità e creatività. Il cameriere è uno psicologo, non solo uno che ti porta il piatto. Quando hai la consapevolezza di poter accostare piccione e succo di mirtillo ti senti più grato del lavoro

Tutti i diritti riservati

la Repubblica Firenze

PAESE : Italia
PAGINE :10;11
SUPERFICIE :87 %
PERIODICITÀ : Quotidiano□□

AUTORE : Azzurra Giorgi

► **28 aprile 2022 - Edizione Firenze**

che fai. Siamo sempre stati messi nel cantuccio, è ora di venir fuori». A loro, Bianchi trasmette l'amore per un lavoro che comporta grandi rinunce e il cui impianto «andrebbe cambiato, perché i ragazzi vogliono lavorare». Su questo sono tutti d'accordo. Servono, dicono, umiltà e tanti sacrifici, anche per non andarsene all'estero dove «ci sono paghe giuste e giorni di riposo adeguati – conclude Masoni – . È un lavoro usurante a livello di testa e fisico, chi vuol farlo non scende più a certi compromessi. Qualcosa deve cambiare per bilanciare lavoro e vita privata. All'Oste, per quel che si può, abbiamo creato una piccola isola felice».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

"Per fare il nostro lavoro serve umiltà. E fare squadra aumenta le possibilità di successo"

FRANCESCA GENTILE
È la titolare e barlady del Funi 1898 di Montecatini. Prima ha fatto la fotoreporter in giro per il mondo

ARIEL HAGEN
Dopo il St. Hubertus e Arnolfo, domani apre il Borgo Santo Pietro Saporium a Chiusdino

ELISA MASONI
Insieme a Gabriele Andreoni gestisce la cucina dell'Oste a Calenzano dove ha dato nuova vita al forno a legna

GABRIELE BIANCHI
Ha cambiato l'idea di sala e abbina tisane e tè ai piatti. Attualmente lavora all'Essenziale di Firenze

ANDREA SACCHETTI
Cresciuto sulle orme del padre, rappresenta la nuova generazione della pasticceria Nuovo Mondo di Prato

Tutti i diritti riservati

la Repubblica Firenze

PAESE : Italia
PAGINE :10;11
SUPERFICIE :87 %
PERIODICITÀ : Quotidiano□□

AUTORE : Azzurra Giorgi

► **28 aprile 2022 - Edizione Firenze**

GIOVANNI FRASCOLLA
È alla guida dell'azienda vinicola Poggio Argentiera, ha formato uno staff di professionisti tutti giovanissimi

Tutti i diritti riservati