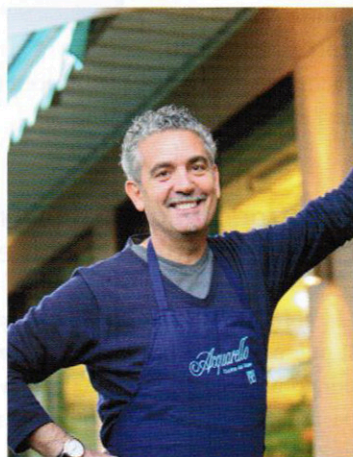


INTERVISTA A MARIO GAMBA

Ristorante Acquarello

Mario Gamba
Ristorante Acquarello
Mühlbauerstraße 36
81677 München

Mario Gamba appartiene all'Olimpo della gastronomia mediterranea. Allievo di Gualtiero Marchesi, Alain Chapel, Heinz Winkler, il suo ristorante Acquarello, a Monaco, è stato segnalato con una stella Michelin e inserito dalla guida Gault Millau nella lista dei primi 100 migliori ristoranti al mondo.



Lei propone la cucina del Sole. Quali sono le regole principali da seguire per proporre al meglio la cucina mediterranea secondo lei?

Penso che il ristoratore italiano debba avere la consapevolezza di saper gestire la cultura da cui proviene, deve convincere con i propri piatti il pubblico e il fatto che Acquarello sia qui attivo da 16 anni è la prova che i clienti sono soddisfatti. È anche la prova che abbiamo rispetto per il lavoro di tutti i professionisti del settore. È la prova che non seguiamo le mode ma facciamo abbiamo fatto nostra la cultura culinaria dalla quale proveniamo e alla quale ci ispiriamo. Che poi significa puntare sulla qualità. Consideri che l'80 per cento della qualità delle proposte culinarie è affidata al prodotto e il 20 per cento alla capacità di esprimerlo, di elaborarlo. Perché un prodotto di qualità lo puoi esaltare, ma lo puoi anche rovinare del tutto. La qualità dunque ha sempre la priorità su tutto il resto. A volte può capitare che ciò vada a svantaggio di un gran numero di clienti, ma quelli che restano sanno di poter apprezzare un prodotto di qualità, tornano cioè perché cercano la qualità in ciò che assaporano.

Ha sperimentato dei cambiamenti di gusto o preferenze nel corso degli anni? Quali sono le tendenze attuali del pubblico?

Nessun cambiamento, la qualità se è alta rimane sempre la stessa. L'unica variabile sono i collaboratori, che cambiano nel corso del tempo e che devono essere informati, seguiti con gran rispetto per il loro operato, educati, affinché la qualità non venga meno. Noi proponiamo una cucina regionale e non ci sono piatti più amati di altri. Così non si può dire ad esempio che vadano

più i piatti vegetariani. Quello che è cambiato negli ultimi anni è l'attenzione alle allergie. Ci sono molte più persone allergiche oggi di quante ce ne fossero in passato. Noi abbiamo introdotto da tempo prodotti preparati individualmente, in base alle esigenze individuali e particolari dei clienti. Forniamo sempre una soluzione, prevedendo in anticipo ad esempio 5-6 portate alternative, di modo che chi è allergico alle carote, al sale, al pepe, possa trovare sempre il piatto più adatto. Abbiamo introdotto uno schedario per i nostri ospiti, individualizzato.

Come fidelizza i suoi clienti alla cucina mediterranea e al suo locale in particolare?

L'educazione al mangiar bene, alla qualità, riguarda certamente anche il cliente, al quale una nuova realizzazione deve rimanere impressa. Qui in Germania abbiamo la possibilità di mostrare la cucina mediterranea come italiana e cosmopolita (io sono cresciuto in Svizzera, ho lavorato in Spagna, vivo in Germania...). È una sorta di marketing sulla propria persona. I clienti vengono perché è la cucina di Mario Gamba, cioè hanno capito cosa io propongo. Il secondo fattore che gioca un ruolo nella sperimentazione di nuovi piatti è la continuità nella qualità, perché non esiste la cucina italiana, la cucina italiana è regionale, tra il Brennero e Pantelleria ci sono duemila chilometri, sono culture differenti, abbiamo diverse regioni con tradizioni diverse. Quello che si può fare è quello che hanno fatto mia nonna e mia madre: rielaborare queste tradizioni in modo più leggero, più moderno, senza perdere i sapori. Il sapore deve rimanere nel ricordo del cliente. Bisogna essere consapevoli che se si cucina per 20 mila clienti l'anno si ha una responsabilità in quanto rappresentante di una tradizione culinaria e in questo consiste di fatto il nostro lavoro e non in una semplice ricetta, che da sola non può far nulla.

Nel suo menu non mancano sperimentazioni con ingredienti propri della cucina asiatica, un cedimento alla globalizzazione?

Guardi, già usando il pepe siamo in ambito globale. Eppure la cucina italiana lo usa. Non ho niente contro la globalizzazione. Il prodotto deve essere buono e se è buono può provenire da qualsiasi parte del mondo. Io mi servo di vitelli di Fassone, dal mio fiduciario in Piemonte. So come vivono gli animali, che mangiano lentamente, che costano di più che altrove, ma anche che la qualità è indubbia. A fare la cucina mediterranea sono altre caratteristiche: la cucina mediterranea è una cucina leggera, naturale, varia nelle sue proposte e fa bene senza perdere in gusto. ■

Interviste di Laura Tomassetti