

Passione ai fornelli

Airolo - Zurigo, sola andata. La vita dello chef Antonino Alampi si svolge sulle rive della Limmat. Una chiacchierata sulle stelle Michelin, sul Bimby in cucina e sul filetto di bisonte per conquistare la moglie.

TESTO NATALIA FERRONI FOTO SALZ & PFEFFER / NJAZI NIVOKAZI

«Gradisce un bicchiere d'acqua?». Durante il nostro incontro con lo chef Antonino Alampi sul suo luogo di lavoro, i ristoranti sono ancora chiusi. Frigoriferi spenti, macchina del caffè staccata, sedie "a gambe in su" sui tavoli. Ma in fondo, per intervistarlo, il timing non è dei peggiori... ha più tempo a disposizione.

Ci troviamo al ristorante Ornellaia, stellato Michelin, in una strada parallela alla Bahnhofstrasse di Zurigo, nel cuore della città. Un locale dal soffitto altissimo e dai colori caldi e accoglienti, stretto e lungo, affacciato per l'intera lunghezza sulla cucina a vista.

Dall'apprendistato come cuoco a Faido all'attuale posizione sono passati poco meno di 30 anni e Antonino ha cambiato 15 volte ristorante: potrebbe dare dei corsi su come affrontare i mutamenti anche repentini... «Ora mi sono dato una calmata! Ma diciamo così: per un cuoco, più si cambia, meglio è per imparare da diversi chef di cucina, soprattutto agli inizi. Poi, subentra la fase nella quale non hai più voglia di passare l'inverno in montagna e l'estate altrove. Insomma, le stagioni le fai quando sei più giovane. Quindi sì, all'inizio c'erano i cambiamenti voluti, poi quelli non voluti. Nel senso che non me ne sono andato perché mi stufo facilmente, anzi». Antonino parla con voce pacata, le varia-

zioni non sembrano scombussolarlo troppo, dà l'impressione di essere di una fibra tenace. Dietro a questa grinta del "non mollare mai" ha un motto? «No, ma quello che mi fa andare avanti è la grande passione che ho per la cucina. Neanche nei momenti di crisi non mi viene l'idea di cambiare professione».

Un mestiere, quello del cuoco, che per Antonino Alampi era già deciso da bambino. «Da piccolo i miei giochi preferiti erano le padelle, aprivo i cassetti, tiravo fuori pentole e pentolini. Insomma, il mio parco giochi era la cucina». Il ricordo da ragazzo, comunque, è quello che si preparava tutto in casa, dalle lasagne alle torte, anche perché suo papà aveva la passione per la cucina.

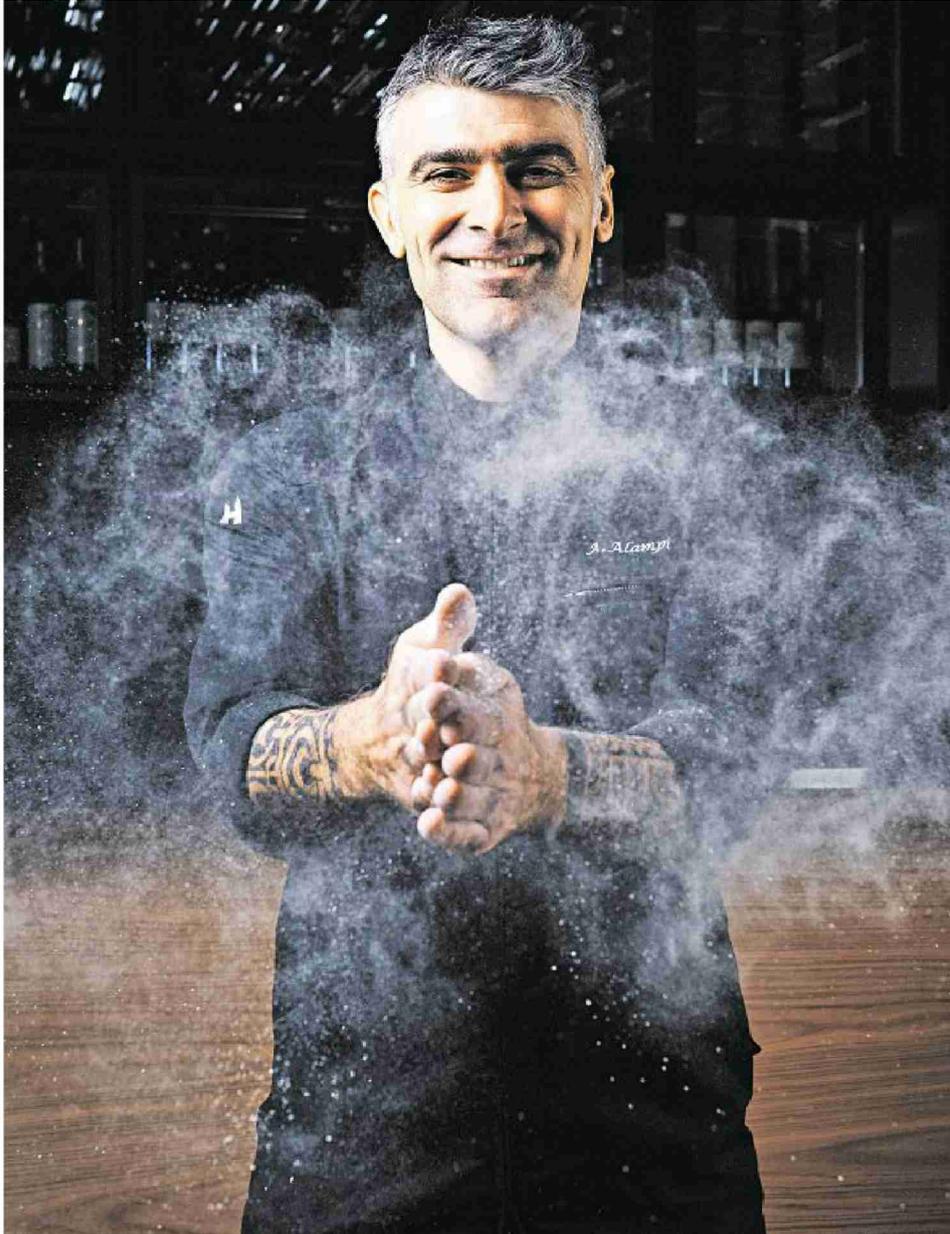
Antonino ora vive e lavora da parecchi anni a Zurigo, la città di quasi mezzo milione di abitanti è come una calamita per lui. «Ho lavorato anche a Lucerna, ma la città non mi piaceva tanto, a St. Moritz e ad Ascona. Ma da quando sono arrivato a Zurigo, non l'ho più lasciata. Mi sono subito fatto amici e ho anche conosciuto mia moglie. Insomma, più cose mi hanno "bloccato" qua... Ed è anche una bella città vivace! A livello di ristorazione lavoriamo tutto l'anno, siamo meno dipendenti dalle stagioni turistiche. Mi ci trovo proprio bene».

Un ritorno in Ticino? Il 46enne fa una pausa. «C'è stato un anno in cui avrei po-

tuto ritornare ad Ascona, ma dopo anche mia moglie avrebbe dovuto cambiare posto di lavoro e la cosa si complicava. L'alternativa sarebbe stata una relazione a distanza. Ma se già oggi, con i miei orari "sballati", assieme riusciamo a malapena a fare delle passeggiate con il cane Cokie e qualche sciata in inverno, chissà come faremmo se fossimo distanti 300 chilometri!». Ad Airolo, invece, Antonino ci va per visitare sua madre. «Quando ero ragazzo giocavo a calcio; potevo andare a piedi da casa al campo sportivo senza problemi; vivere in paese era fantastico. Purtroppo Airolo si è spento rispetto agli anni della mia adolescenza, quando si popolava durante le stagioni turistiche».

Zurigo, la porta di un nuovo mondo

Insomma, la vita a Zurigo ha allargato gli orizzonti del nostro interlocutore, sicuramente anche dal punto di vista gastronomico. «Mi ricordo che durante gli anni di apprendistato al ristorante Pedrinis di Faido avevo visto solo un pesce: la sogliola, punto. Per il resto, solo polenta, coniglio, brasato, trippa... piatti di montagna. E quando andavo a scuola a Lugano, i miei colleghi parlavano di aragoste, ostriche... Poi, venendo a Zurigo, il mondo mi si è aperto ulteriormente. E per me è stato un grande cambiamento professionale».



Tra le pietanze che Antonino Alampi ama particolarmente preparare, troviamo la pasta fresca e ripiena.

Da un'occhiata nella cucina professionale, scopro che anche i veri chef usano il "Bimby". «Certo, è utile anche per noi. Ne ho un altro a casa. L'ho regalato a mia moglie perché non ha pazienza in cucina; in due minuti vuole mangiare. E questo elettrodomestico accelera la pre-

parazione». Con quale menu l'ha conquistata? «Allora abitavo in un "mini" monolocale, quasi non ci si poteva muovere. Avevo solo un piccolo fornello a induzione, un piccolo microonde e un frigo, altrettanto piccolo. Mi ricordo che le preparai una zuppa di zucca, un filetto

di bisonte con puré di patate alla vaniglia e qualche verdurina... La conquistai. Ma poi non penso che sia solo stato questo...». Però gli uomini ai fornelli sono sexy... Antonino sorride: «Certe volte sì, è un po' vero. Ma quello che deve far più colpo è il menu!». ●