

FRANCO ALIBERTI vince il WEEK PREMIUM AWARD per MIGLIOR 'GREEN' CHEF 2019

SORPRESA: IL PREMIO WEEKEND PREMIUM "GREEN" 2019 E' VINTO DALLO CHEF FRANCO ALIBERTI CHE COMMENTA: "GREEN NON SOLO COME VERDE MA COME ETICA"

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Nel corso dell'evento WEEKEND PREMIUM "GREEN" AWARDS 2019, **Roberta Schira**, esperta del Corriere della Sera e il Direttore **Raffaello D'Argenzio** hanno consegnato il premio Green Chef con Ricetta 2019 a **Franco Aliberti**, Executive Chef del Ristorante **Tre Cristi** di Milano.



Per Aliberti la parola chiave è cucina attenta all'ambiente ed

ecosostenibile: ogni piatto esalta le singole materie prime, presentate in diverse consistenze e utilizzando tutte le parti commestibili e meno nobili di frutta e verdura, in un puro “gioco di apparenze”, giocando e ingannando i sensi con giochi visivi e gustativi.

Premio meritatissimo dunque !



Foto © Cesare Zucca

CHI E' FRANCO ALIBERTI

Al termine degli studi, lavora a Parigi nel ristorante di Alain Ducasse, dove si forma attraverso il rigore della scuola francese. Dopo un anno, tornato in Italia, collabora con Gualtiero Marchesi all'Alma dove conosce e collabora con Corrado Assenza, Gino Fabbri e Leonardo Di Carlo. Tra le sue esperienze importanti troviamo l' Antica Corte Pallavicina di Massimo Spigaroli, Le Calandre di Massimiliano Alajmo, l'Erbusco di Gualtiero Marchesi con cui collabora anche all'apertura del Marchesino a Milano.



A seguire, l'esperienza pregnante presso il ristorante Vite di San Patrignano, per il progetto di centro della proposta educativa della comunità. Nel 2012 entra a far parte della brigata di Massimo Bottura all'Osteria Francescana, mentre nel 2014 apre il suo ristorante a Riccione, EVVIVA, dolci e cucina a scarto zero, sua cifra stilistica. L'ultima esperienza lo vede a fianco dell'attuale chef Gianni Tarabini a La Preséf all'interno dell'Azienda Agricola de "la Fiorida" a Mantello, in Valtellina.



Foto:Stefan Giffthaler

Una carriera costellata da una serie di riconoscimenti importanti: **Miglior Chef Pasticcere** per la Guide Identità Golose e Ristoranti d'Italia de Il Sole 24 Ore, **Miglior Chef Under 30** dalla Guida Identità Golose e infine, come direi io in puro *slang* americano,, *'The last but not the least'* il prestigioso Weekend Premiun Award per il **Miglior Chef Green 2019**. premio che troneggia nel suo elegante ristorante **Tre Cristi** in Via Galileo Galilei 5, Milano e dove ho incontrato lo Chef per un'intervista sincera, divertente e... davvero *green*.

Congratulazioni per il premio! La tua reazione del riceverlo?

Onore e piacere: è un premo che mi riempie di'orgoglio e gratifica tutta la squadra perchè significa che stiamo intraprendendo un percorso difficile, lento ma importante. *'Green'* non inteso solo come il verde e la natura che ci circonda, ma anche come un'etica, una coscienza, una sorta di responsabilità verso una cucina attenta che approccia la materia prima.



Una responsabilità su tutto quanto ci gira intorno e su tutti, dal piccolo coltivatore, al piccolo allevatore, alla filiera. Trovo che sia importante giocare il 100% sull'ingrediente stesso, utilizzandolo nella sua interezza, dai semi alla scorza. Ci stiamo avvicinando sempre di più a una cultura che vuole aiutare anche altre cose e persone.

Mi fai un esempio?

Certo, nel nostro menù trovi un piatto che si chiama 'zucca' e che è completamente e solamente fatto di zucca, utilizzata in ogni sua parte, dai semi alla buccia, alla polpa, e servita perfino cruda come un carpaccio.



Concentrandoci sul mono ingrediente abbiamo un piatto che si chiama semplicemente 'ceci' dove adottiamo una lavorazione particolare producendo noi stessi un *tempeh* finale che utilizza anche l'acqua di cottura per poi diventare una cremosa soya ai ceci. Vorrei citare il nostro *gnocco di topinambur* dove sfruttiamo la buccia e l'acqua di cottura e Il nostro *cannolo di porro*, dove viene utilizzato tutto, anche la buccia come contenitore.



Stessa cura anche per il pescato?

Certo, i pesci che abbiamo in casa non provengono quasi mai da

acqua salata e nel caso lo fossero devono essere ecosostenibili certificati. Noi puntiamo sui pesci ecosostenibili d'acqua dolce, spesso provenienti dall'Alto Adige e dal Trentino.



E le verdure?

Verdure dal nostro orto o da piccoli coltivatori. Con Davide Carema a Cernobbio abbiamo creato una piccola fattoria e stiamo progettando una visione di verdure con una biodiversità dimenticata, stiamo recuperando le sementi antiche e stiamo lavorando sulle galline. Tutto quello che ho di 'scarto' dalla cucina lo porto lì, dove diventa mangime, cercando così di chiudere tutto il cerchio.



Foto :Cesare Zucca



La tua ricetta 'green'?

Un piatto semplice che ho voluto chiamare ***Riso Lattuga***.

Ho detto lattuga e non insalata come molti la chiamano. La mia lattuga, di cui ricuper il cuore, è cotta all'interno di un riso. Questo è davvero interessante perché oltre a dare una colorazione verde, regala la possibilità di utilizzare un ingrediente 'povero' all'interno di un riso e renderlo unico, speciale e nello stesso tempo semplice.



Vedo che passi da un riso blu a uno verde, ami i colori?

Li adoro, secondo me sanno dare alla vita un senso diverso e nel piatto sanno regalare un sorriso. Preferisco un colore unico, pulito e netto, che riesca a identificare il prodotto e a garantirne la sua unicità.



Per magia puoi essere un famoso pittore. Chi scegli?

Bella domanda, Beh vado matto per Botero e per il suo personalissimo stile. Parlando di cibo, amo come dipinge la frutta: arance, pere e mele sono cicciottelle sì, ma sempre elegantissime.



Usciamo all'aperto dove mi porti per un percorso green?

In un posto magico, una piccola casa pastorale che gentilmente il comune di Val Gerola, in Valtellina mi ha dato in concessione. Lì, a circa 1500 metri di altezza, c'è un alpeggio tenuto dai pastori della famiglia Milesi, una delle poche entità che continua la produzione tradizionale del *bitto*.



Foto: Cesare Zucca

Quando posso vado lì e trovo la serenità. Dai, la prossima volta che ci vado, ti porto...

Stupendo, ma io non ho auto, guidi tu?

(ride) Allora siamo in due... troveremo qualcuno che ci accompagni!

Torniamo al *green*. Il verde è speranza: qual è la speranza di Aliberti?

Più che speranza dire un sogno: vivere il mio lavoro il più possibile in maniera serena, senza stress, condividendo con la mia squadra una parte della mia giornata che sia simile a una giornata in famiglia più che a una giornata di lavoro.



Un tuo concetto di stile di vita *'green'* ?

Più di uno: riuscire a conciliare lavoro e vita privata, godersi le nostre giornate, perché di vita ce n'è solo una e sensibilizzare la società indirizzandola un futuro che possa recuperare quello che forse abbiamo perso negli ultimi anni.

La ricetta *'green'* di Franco Aliberti

RISO

LATTUGA



Limone sotto sale

2. n° Limoni Bio

200 gr Sale Grosso Integrale

Pepe in Grani

Foglia Alloro

Acqua Vaso a chiusura ermetica

Preparazione

Lavare e tagliare i limoni, coprirli con il sale-Invasare i limoni, aggiungere il pepe in grani e l'alloro-Coprite con acqua e tappate i vasi, mettete a conservare in luogo buio e fresco, dovranno stare a riposo per almeno 30 giorni prima di perdere l'amaro della buccia e poter essere consumati.

Col coltello separa la buccia esterna dalla parte bianca interna e dalla polpa rimasta per ridurla in pasta .

Crema di lattuga

30 gr Olio evo

300 gr Lattuga (anche il torsolo)

2 gr Sale

250 gr riso Carnaroli Riserva San Massimo

Preparazione

Tostare il riso con olio e sfumare con acqua

Portare a cottura utilizzando solo acqua non salata

A 4 minuti dal termine della cottura inserire la crema di lattuga

A 2 minuti dal termine unire la pasta del limone sotto sale

Terminare la cottura mantecandolo con olio, sale, pepe e una grattugiata di buccia di limone fresca

INFO

Tre Cristi



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.