



Modulo24 iva

LA CONNESSIONE UNICA A TUTTE LE INFORMAZIONI SULL'IVA DA OGGI ESISTE.

SCOPRI DI PIÙ





Arriva la nuova Imu, con la fusione di Imu e Tasi



Csm, Mattarella: emerso un quadro sconcertante. Si volta pagina



Conte: situazione difficile, confido di evitare la procedura Ue



Fari a pe

IN PRIMO PIANO

# Cucinare per i potenti: Sarkozy gran gourmet, Putin "sovietico" anche a tavola

-di **Maurizio Bertera** | 25 ottobre 2015



**B**en prima che nascessero i fenomeni attuali – i Bottura e i Cracco – il cuoco italiano più noto nel mondo (anche perché non lo girava per esibizioni ma ci lavorava per anni) era Enrico Derflinger, lecchese, classe 1962. Al di là degli innumerevoli riconoscimenti internazionali, Derflinger è cuoco eclettico. Tra le “medaglie” da esibire quella più mediatica è forse l’aver servito prima presso la Casa Reale inglese (il primo non francese o inglese in 400 anni, per la cronaca), poi alla Casa Bianca, durante la presidenza di Bush senior e ancora in vari G8 e G20. Ma è stato anche l’executive chef della prestigiosa Terrazza dell’Eden a Roma (stella Michelin) per nove anni e nel successivo periodo giapponese ha aperto e gestito una trentina di ristoranti italiani tra cui l’Armani Ginza a Tokyo. Tre anni fa è diventato presidente di Euro Toques Italia e dallo scorso gennaio ha assunto la carica a livello continentale: la sua prima (bella) idea è stata quella di fare della splendida Villa Lario, a Mandello sul Lario, un punto di riferimento per gourmet e adetti ai lavori nel periodo dell’Expo. Ed è qui che lo abbiamo incontrato in uno dei suoi rari momenti liberi.



Villa Lario

## Ci fa un bilancio dell’operazione Villa Lario?

E’ indubbiamente molto positivo. In questi mesi abbiamo tenuto innumerevoli eventi e molteplici iniziative, istituzionali e non, tra cui delle cene di gala molto prestigiose, con la partecipazione di rinomati chef stellati, italiani e internazionali, che hanno rappresentato un importante momento di confronto tra colleghi. Abbiamo inoltre ospitato delegazioni governative e imprenditoriali provenienti da tutto il mondo, dal Belgio alla Russia, passando per il Messico e gli Stati Uniti. Considerato che si tratta di una startup, per essere il primo anno è stato fin troppo impegnativo.

## Gli ospiti cosa hanno apprezzato in particolare?

Gli stranieri, che rappresentano il mercato a cui ci siamo rivolti in particolare per gli eventi privati, hanno apprezzato innanzitutto la location e la spettacolarità della sua posizione, a testimonianza del fascino senza tempo che esercita il lago di Como, ma anche – e non potrebbe essere altrimenti – l’alta qualità e la varietà delle cucine che abbiamo proposto.

## E’ difficile cucinare per i “potenti” o sono clienti simili agli altri?

No, non è difficile, ma è opportuno conoscere bene i loro gusti, le loro preferenze e le loro esigenze, facendo attenzione in particolare a eventuali allergie o intolleranze. In definitiva, bisogna andare sempre in punta di piedi e stare sull’attenti: sono un po’ più esigenti e meno facili da gestire rispetto ai clienti per così dire normali.



## In assoluto, il “potente” che le ha dato più soddisfazione in quanto gourmet e quello più complicato da gestire?

Sarkozy e, come lui, i francesi in generale sono sempre molto competenti in ambito gastronomico, ma anche Blair e, per restare in Inghilterra, la Regina Elisabetta e il Principe Carlo non sono affatto da meno. Uno abbastanza complicato a tavola, al contrario, è Putin: molto esigente con un approccio prettamente “sovietico” anche quando mangia, Ha un’attenzione maniacale ai tempi del menu, ragion per cui i piatti devono arrivare tutti insieme nello stesso momento.

## Lei ha lavorato molto di più all’estero che in Italia: in parte un caso o una scelta mirata?

All’inizio direi un caso perché sono passato nei ristoranti tristellati più importanti del mondo, che erano quasi tutti all’estero, dopodiché sono stato quasi un decennio a Roma e poi di nuovo all’estero in Paesi importanti come il Giappone. Insomma, lavorare fuori dall’Italia è stata un po’ una scelta, ma anche, come si può dire, non tanto una necessità, quanto piuttosto un vero e proprio modo di vivere e di pensare rivolto appunto a interagire con questa tipologia di mercati.

## E’ il momento migliore per la cucina italiana nel mondo o si esagera un po’?

Indubbiamente la nostra cucina sta vivendo un momento molto positivo. Speriamo che sia un po’ il volano per far ripartire seriamente tutta l’economia. C’è da dire che si registra sempre una grande richiesta di chef italiani di livello all’estero. In più, con i nostri prodotti agroalimentari di altissima qualità, apprezzati universalmente, stiamo facendo bella figura per il mondo. Dulcis in fundo, è un momento importante anche per il settore enologico, vedi il recente sorpasso sulla Francia per quanto concerne il primato della produzione vitivinicola.

## Lei è presidente di Euro Toques International: ci presenta l’associazione in sintesi?

Si tratta dell’unica associazione di chef creata e voluta dall’Unione europea: festeggeremo il trentennale l’anno prossimo. E’ stata riconosciuta nel 1986 da Jacques Delors, all’epoca presidente della Commissione europea, e inizialmente i Paesi aderenti erano solo 6 per poi arrivare ai 28 attuali. Conta più di 3000 chef associati, di cui oltre 1000 stellati e, in particolare, 100 con il massimo riconoscimento delle 3 stelle Michelin: di gran lunga è l’associazione più importante. I punti cardine di Euro-Toques sono stati stabiliti dai padri della cucina europea, dalla Francia alla Spagna, passando per l’Irlanda e il Lussemburgo, senza dimenticare ovviamente la nostra Italia.

## Nell’era dei cuochi in prima pagina, quale deve essere l’obiettivo di un’associazione di professionisti come la vostra?

In genere chiedo sempre ai nostri associati di andare in televisione per dire delle cose sensate e non per inscenare show che fanno bene solo all’audience. Per noi è fondamentale portare avanti un discorso sulla qualità e sulla ricerca, ma anche sull’importanza delle materie prime e sulle tecniche di cottura, così come non meno importante è insegnare ai ragazzi più giovani come ci si comporta e come si lavora per farli crescere professionalmente. I dieci comandamenti di Euro Toques, in gran parte, rispecchiano questi concetti

## Abbiamo letto anche di un impegno contro gli OGM e la fame del mondo...

Sì, da sempre ci siamo battuti e ci battiamo contro gli OGM. Ma in particolare siamo promotori di una cucina a zero spreco, dove in pratica non si butta via niente e si cerca di salvaguardare il più possibile la materia. Utilizzando anche tecniche innovative e molto valide che stiamo portando avanti con i nostri partner.

## L’associazione in Italia venne fondata da Gualtiero Marchesi che ha retto a lungo la presidenza. Le ha dato qualche consiglio ora che è lei al timone?

Sì, lui è un carissimo amico e ci sentiamo quasi quotidianamente. Ero il suo vice quando lui appunto era alla presidenza di Euro-Toques ed è stato sempre un vulcano di idee, anzi lo è tuttora nonostante i suoi 85 anni. In qualità di presidente onorario e fondatore, partecipa sempre con piacere alle nostre manifestazioni. Anche a Villa Lario è venuto diverse volte. E’ sempre uno stimolo per cercare di far meglio e a portare avanti con passione la nostra missione.