

Album

Generazione futuro

adv



Andrea Berton e la vita da chef: "Tanto studio e lavoro, bisogna amarla. Ma quante soddisfazioni"

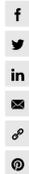
di Simone Mosca



Titolare del ristorante stellato che porta il suo nome, lo chef friulano racconta cosa è cambiato - e cosa è rimasto uguale - da quando è entrato per la prima volta in una cucina, 32 anni fa

21 LUGLIO 2022 ALLE 07:00

2 MINUTI DI LETTURA



La giornata di lavoro è la stessa da quando è entrato in cucina 32 anni fa, ammesso dopo il diploma all'alberghiera nella leggendaria brigata di via Bonvesin de la Riva guidata da Gualtiero Marchesi. "Si inizia alle 9 e poi si va avanti finché ce n'è. Diciamo che prima di mezzanotte ricordo raramente di essere tornato a casa".

Andrea Berton, chef nato nel '70 in Friuli, milanese stellato in via Mike Bongiorno, a Porta Nuova, dal 2013 col ristorante che porta il suo nome (uno dei molti che ha aperto o aiutato ad aprire dopo la gavetta), ricorda soprattutto di aver iniziato a 20 anni in un tempo in cui desiderare di diventare chef non andava di moda. "Era considerato soprattutto un lavoro duro, di sacrificio. Ma al di là del fatto che oggi uno può persino finire in tv, se si ha la sensazione si tratti di un mestiere di sacrificio è meglio non farlo. È una professione che si sceglie solo se, come nel mio caso, ti piace, ti rende felice. Poi certo, la fatica c'è, ma senza fatica non si va lontano da nessuna parte".

L'eterno ciclo del brodo, una delle specialità di Berton, non conosce tregua, per prepararlo si suda ai fuochi anche d'estate. "Si suda meno. La mia brigata da 15 gode di ottime condizioni in cucina. Mai più di 28 gradi, climatizzazione, tanta tecnologia. Non per questione di stelle, le norme ormai lo impongono ovunque. Ed è un bene anche per la qualità. Chi si trova a proprio agio rende di più".

Anche alle divinità del risotto servirà però una vita privata. "Mia moglie Sandra, da sommelier, mi è spesso accanto. Ma il fattore determinante è l'equilibrio, è sapersi gestire e organizzare trovando un ritmo. **Pianificazione e gestione sono indispensabili** così come **permettere e permettersi il giusto riposo. Lavorare 7 giorni su 7 è impossibile per chiunque**".

I fornelli di Berton sono una scuola permanente, ai giovani cerca di dare gli stessi consigli ricevuti anzitutto da Marchesi. "La cosa importante è studiare, ma questo mi pare scontato. Più difficile insegnare ad avere calma. Per migliorarsi servono costanza e pazienza, qualità che si allenano accettando di rimanere nella stessa brigata anche tre anni. Vedo invece sempre più spesso la fretta di saltare ogni tre mesi da una cucina all'altra. Ma così non costruisci la solidità indispensabile se desideri costruire un nome e locale tuoi. Per arrivarci, secondo me servono almeno dieci anni di esperienza". Per farne, Berton dopo Marchesi è passato da Londra, Firenze, Montecarlo. "Il viaggio è un'altra caratteristica spesso associata alla vita da chef. È vero, ma solo in parte. Non serve più andare lontanissimi perché Milano è una delle capitali mondiali della ristorazione. Viene studiata all'estero, dall'estero vengono a imparare. E una città che mi ha dato tutto, eppure resta impressionante pensare a com'era nel 1989 quando ho iniziato. Nessuno avrebbe mai sospettato quel che è accaduto".

Una volta ascoltò da allievo il **maestro Alain Ducasse**, di nascosto, mentre rilasciava un'intervista. "Gli chiesero quale fossero i tre segreti fondamentali del suo lavoro. "Travailler, travailler, travailler" rispose". Berton ne aggiunge due. "La curiosità che deve spingere sempre alla scoperta. È l'amore per il cliente. Tutto si fonda sul privilegio che abbiamo di vendere momenti di piacere e felicità. Per cui serve anche ottimo personale di sala".

VIDEO DEL GIORNO



"Sei molto carino", donna bacia un giornalista australiano in Moldavia: imbarazzo in diretta

Leggi anche

Giulio De Carli, l'architetto milanese che vuole ricostruire Mykolaiv: "Servirà ripartire dalla vivibilità e dai i servizi minimi"

La tatuatrice Faty: "Fedez mi ha fatto da cavia. Sul viso? Non li faccio, è un'ossessione da piscelli della trap"

In Calabria, nel paese dei cedri. E della cedrata

Newsletter

Quartieri & Grattacieli

la Repubblica

SETTIMANALE

Quartieri&Grattacieli

L'appuntamento con Repubblica Milano: le notizie, le storie, la cronaca e la politica della città

Vedi esempio

Inserisci la tua email

Cliccando su Iscriviti dichiari di aver letto l' [informativa sulla privacy](#) e accetti le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

prodotto da **la Repubblica**

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te

Smart working, cosa cambia con il decreto Milleproroghe

Acquisto della casa della figlia a Londra, per trasferire i soldi i genitori devono formalizzare la donazione?

'L'eredità', il quiz festeggia 5000 puntate. Flavio Insinna: "Le cose belle si fanno insieme"

Renoir, bloccato l'arrivo in Italia della "Venus Victrix": forse trafugata dai nazisti

BLOG



20 RIGHE
di Fabrizio Ravelli

La manutenzione del verde pubblico



SCOPRI ORA

Consigli

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



Offerte del giorno



OFFERTE A TEMPO LIMITATO

Le migliori offerte di Amazon del giorno, tutti i giorni!

Consigliato



Labbra invecchiate addio. Ecco come ringiovanirle in un attimo



CORSO DI SCRITTURA GRATUITO

Libri per imparare a scrivere: l'esempio dei maestri



PALEOSTORIE

Edgardo Ratti
FIABE-E-LIBRI-PER-RAGAZZI

[Diventa Talent Scout](#)

[Fai valutare il tuo libro](#)

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

[CASE](#) [MOTORI](#) [LAVORO](#) [ASTE](#)



Appartamenti Monza Quartiere Grazie Vecchie - San Gerardo, Via Raffaele Merelli,2



Caselle Lurani Frazione Cusanina, in fregio alla Strada Provinciale 17 Melegnano-Sant Angelo Lodigiano,3

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

ASTE GIUDIZIARIE



Sovico Via Fiume ,8 769 mq. - 303000

[Tribunale di Monza](#)
[Tribunale di Lodi](#)
[Tribunale di Varese](#)
[Tribunale di Milano](#)

[Visita gli immobili della Lombardia](#)

IL NETWORK

[Espandi](#) ▾



LO CHEF STELLATO
ANDREA BERTON. IL SUO
RISTORANTE È A MILANO,
IN VIA MIKE BONGIORNO, 13.

IN SICILIA C'È PIÙ GUSTO

Melanzane, frutta secca e pomodori sono protagonisti delle ricette con cui lo chef stellato **Andrea Berton** celebra il Sud

di ANDREA BERTON foto di ANDREA AGRATI

CONCHIGLIE ALLE MANDORLE CON SALSA DI ACCIUGHE

Per la purea di mandorla: 100 grammi di mandorle pelate e tostate, 150 grammi di acqua, sale e pepe.

Frullate le mandorle con l'acqua fino a ottenere una crema liscia e vellutata, setacciatela e conditela con sale e pepe.

Per la salsa di acciughe: 80 grammi di acciughe sott'olio scolate, 10 grammi di burro, 5 grammi di aceto di vino bianco, 25 grammi di pane ammollato e strizzato, 70 grammi di olio extravergine di oliva, mezzo spicchio di aglio, pepe, e acqua quanto basta.

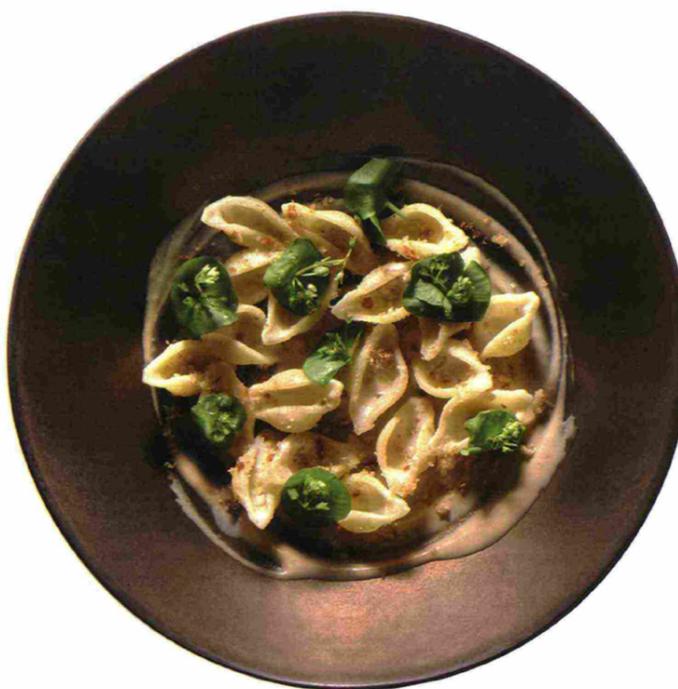
Frullate gli ingredienti insieme versando a filo l'olio extravergine fino a ottenere una salsa morbida e liscia. Passatela a un passino a maglia fine e aggiustatela di consistenza e sapore aggiungendo acqua e pepe. Mantenete tutto tiepido.

Per il pane croccante: 250 grammi di pane tagliato a fette, olio extravergine di oliva e sale.

Condite il pane con olio e sale e tostatelo in forno a 180° per 5 minuti. Lasciatelo raffreddare e frullatelo grossolanamente in un robot da cucina.

Impiattamento: 32 conchiglie di pasta, foglie di portulaca.

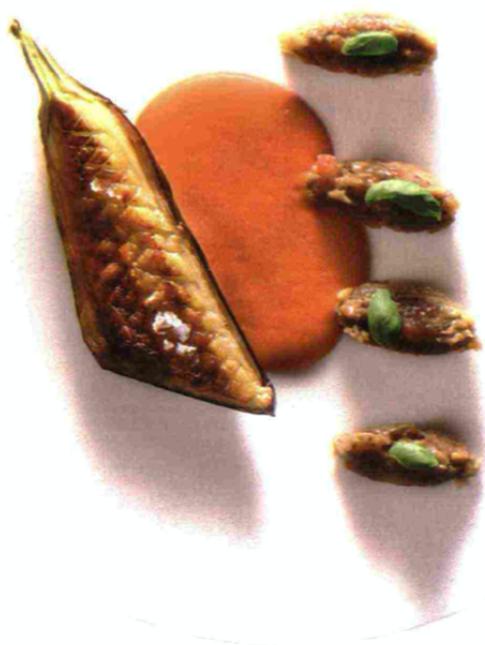
Cuocete le conchiglie di pasta in acqua bollente salata, scolatele al dente e mantecatele in padella con la purea di mandorla. In un piatto piano, stendete la salsa di acciughe sul fondo, adagiatevi le conchiglie e terminate con il pane croccante e i germogli di portulaca.



I PASSAGGI PER PREPARARE LE CONCHIGLIE DI PASTA DA IMPIATTARE CON LA CREMA DI MANDORLE E LA SALSA DI ACCIUGHE.



160256



CAVIALE DI VERDURA E UVETTA IN AGRODOLCE

INGREDIENTI per 4 persone:

Per le melanzane: 2 baby melanzane, sale, pepe e olio extravergine di oliva. Tagliate a metà le melanzane e incidetele a croce lungo tutta la polpa. Condite con olio, sale e pepe ed arrostitele in padella dalla parte della polpa per 5 minuti.

Terminate la cottura in forno a 180° per altri 7 minuti.

Per la concassé di pomodoro: 4 pomodori ramati. Incidete i pomodori alla base e sbollentateli per 10 secondi in acqua salata. Raffreddateli in acqua e ghiaccio, privateli della buccia e dell'acqua di vegetazione e tagliate le falde a piccoli cubetti.

Per la riduzione agrodolce: 50 grammi di aceto di vino bianco, 50 grammi di aceto balsamico, 18 grammi di zucchero. In una casseruola, portate gli ingredienti a ebollizione e riducete a glassa.

Per il caviale di melanzana: 2 melanzane, timo, olio extravergine di oliva, sale, pepe, uno spicchio di aglio, 5 grammi di prezzemolo tritato, 20 grammi di pinoli tostati, 20 grammi di uvetta.

Tagliate a metà le melanzane nel verso della lunghezza, incidete la polpa a croce. Condite con olio, sale, pepe e timo, avvolgetele nella carta stagnola e cuocetele in forno a 180° per 45 minuti. Recuperate la polpa e mettetela a scolare in un passino a maglia fine. Una volta ben asciugata, tritatela e conditela con la concassé di pomodoro, il prezzemolo tritato, i pinoli, l'uvetta e la riduzione agrodolce. Conservatela tiepida.

Per la salsa di pomodoro crudo: 400 grammi di pomodori datterini, olio extravergine di oliva, sale, pepe, aglio, timo.

Lavate i pomodori, tagliateli in quarti e marinateli per 2 ore con l'olio, l'aglio, il sale e il timo. Eliminate gli aromi e frullate, aggiungete l'olio extravergine di oliva e setacciate per ottenere una salsa omogenea.

Impiattamento: germogli di basilico. In un piatto, stendete la salsa di pomodoro sul fondo, adagiate sopra la melanzana arrostita con il caviale di melanzana agrodolce. Terminate con il basilico.

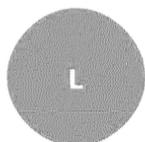
COME COSTRUIRE
L'EQUILIBRIO DI SAPORI
CON LE MELANZANE
E I POMODORI.



“La vita da chef? Bisogna amarla”

Simone Mosca

Andrea Berton, cuoco stellato: “Serve costanza rimanendo anche anni in una brigata di cucina”



La giornata di lavoro è la stessa da quando è entrato in cucina 32 anni fa, ammesso dopo il diploma all'alberghiera nella leggendaria brigata di via Bonvesin de la Riva guidata da Gualtiero Marchesi. «Si inizia alle 9 e poi si va avanti finché ce n'è. Diciamo che prima di mezzanotte ricordo raramente di essere tornato a casa».

Andrea Berton, chef nato nel '70 in Friuli, milanese stellato in via Mike Bongiorno da 2013 col ristorante che porta il suo nome (uno dei molti che ha aperto o aiutato ad aprire dopo la gavetta), ricorda soprattutto di aver iniziato a 20 anni in un tempo in cui desiderare di diventare chef non andava di moda. «Era considerato soprattutto un lavoro duro, di sacrificio. Ma al di là del fatto che oggi uno può persino finire in tv, se si ha la sensazione di tratti di un mestiere di sacrificio è meglio non farlo. È una professione che si sceglie solo se, come nel mio caso, ti piace, ti rende felice. Poi certo, la fatica c'è, ma senza fatica non si va lontano da nessuna parte».

L'eterno ciclo del brodo, una delle specialità di Berton, non conosce tregua, per prepararlo si suda ai fuochi anche d'estate. «Si suda meno. La mia brigata da 15 gode di ottime condizioni in cucina. Mai più di 28 gradi, climatizzazione, tanta tecnologia. Non per questione di stelle, le norme ormai lo impongono ovunque. Ed è un bene anche per la qualità. Chi si trova a proprio agio rende di più».

Anche alle divinità del risotto servirà però una vita privata. «Mia moglie Sandra, da sommelier, mi è spesso accanto. Ma il fattore determinante è l'equilibrio, è sapersi gestire e organizzare trovando un ritmo. Pianificazione e gestione sono indispensabili così come permettere e permettersi il giusto riposo. Lavorare 7 giorni su 7 è impossibile per chiunque».

I fornelli di Berton sono una scuola permanente, ai giovani cerca di dare gli stessi consigli ricevuti anzitutto da Marchesi. «La cosa importante è studiare, ma questo mi pare scontato. Più difficile insegnare ad avere calma. Per migliorarsi servono costanza e pazienza, qualità che si allenano accettando di rimanere nella stessa brigata anche tre anni. Vedo invece sempre più spesso la fretta di saltare ogni

tre mesi da una cucina all'altra. Ma così non costruisci la solidità indispensabile se desideri costruire un nome e locale tuoi. Per arrivarci, secondo me servono almeno dieci anni di esperienza». Per farne, Berton dopo Marchesi è passato da Londra, Firenze, Montecarlo. «Il viaggio è un'altra caratteristica spesso associata alla vita da chef. È vero, ma solo in parte. Non serve più andare lontanissimi perché Milano è una delle capitali mondiali della ristorazione. Viene studiata all'estero, dall'estero vengono a imparare. È una città che mi ha dato tutto, eppure resta impressionante pensare a com'era nel 1989 quando ho iniziato. Nessuno avrebbe mai sospettato quel che è accaduto».

Una volta ascoltò da allievo il maestro Alain Ducasse, di nasosto, mentre rilasciava un'intervista. «Gli chiesero quale fossero i tre segreti fondamentali del suo lavoro. “Travailler, travailler, travailler” rispose». Berton ne aggiunge due. «La curiosità che deve spingere sempre alla scoperta. È l'amore per il cliente. Tutto si fonda sul privilegio che abbiamo di vendere momenti di piacere e felicità. Per cui serve anche ottimo personale di sala».

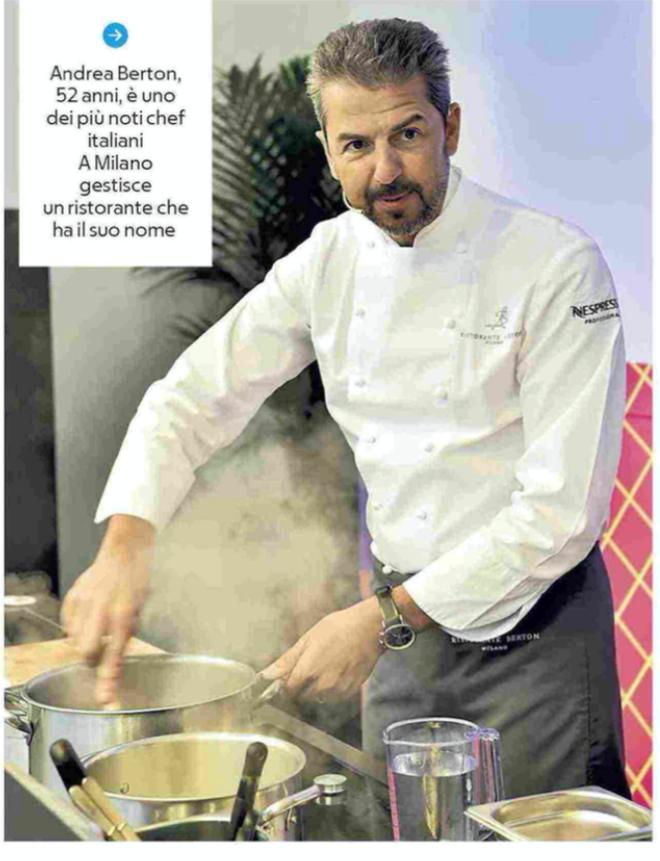
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256

Berton

LECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



➔
Andrea Berton, 52 anni, è uno dei più noti chef italiani. A Milano gestisce un ristorante che ha il suo nome.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



160256

Berton