

QNTWHEREND

N. 72

OGNI SETTIMANA LE TUE PASSIONI
DOMENICA 17 GENNAIO 2021

MODA

MILANO TORNA
IN PASSERELLA
E VOLA SUL WEB

MODA

PIGNATELLI FIRMA
IL GIORNO PIÙ BELLO
PER LUI E PER LEI

STORIE DI VITA

LE FOTO DI ELENA
PER RACCONTARE
UN MONDO A PARTE

L'INTERVISTA

ANDREA
CASALI
LA PRIMA
STELLA

Ventisette anni, da tre guida il Kitchen
ristorante fra Como e Cernobbio,
e il suo nome è già tra quelli degli chef
che la Michelin ha premiato per il 2021



SUPPLEMENTO
AL NUMERO ODIERNO DI

QNTW Quotidiano Nazionale

IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

SOMMARIO
Tutto il meglio nella settimana che ci aspetta

4 MODA
OGGI SI SFILA MA SUL WEB

Dopo Pitti Connect l'appuntamento con le passerelle si trasferisce a Milano per la fashion week

5 MODA
LECO ZAINO DI ORCIANI

Il brand marchigiano simbolo del Made in Italy propone una nuova collezione di borse e zaini

6 STORIE
SCATTI D'AUTORE

Alex Elena è un musicista fotografo che gira il mondo per raccontare il pianeta degli ultimi

9 VINO
TUTTI I CLIC DEL CHIANTI

Giovanni Busi, presidente del Consorzio Chianti: «La produzione in calo, più cliccato sul web»

11 MOTORI
LA C4 SI FA ELETTRICA

Versione a impatto zero, 350 km di autonomia e nuova leggenda Citroen

Direttore responsabile
 Michèle Brambilla

Fascicolo a cura di
 Ugo Gennaro

In redazione

Franca Ferri, Lorella Bolelli

Hanno collaborato

Eva Desiderio, Nicole Fouque,

Francesco Forri,

Lorenzo Frassoldati, Paolo Galliani,

Riccardo Jannello,

Paolo Pellegrini, Paolo Reggiani, Giuseppe Taasi

Pubblicità Speed

e-mail info@speed.it

Sito web speedad.it

Assago (Milano) 20090

vo.le Mirafiori, Strada 3 Palazzotto

Tel. 0257577362

Bologna 20138, via E. Mattei, 106

Tel. 0516033848

Firenze 50122, v.le Giovine Italia, 17

Tel. 0552499203

ON il Resto del Carlino

direttore responsabile

Michele Brambilla

ON La Nazione

direttore responsabile Agnese Pini

ON il Giorno

direttore responsabile Sandro Neri

UNA BRIGATA MOLTO SOCIAL

CASALI, VENTISETTE ANNI, COMASCO
 TRA GLI CHEF EMERGENTI DELLA MICHELIN
 PROPONE LE SUE RICETTE SU INSTAGRAM

di Paolo Galliani



La brigata del Kitchen: da sinistra, Lorenzo Lattuada, Pietro Cherici, Andrea Casali e Fabio Russo. La foto in copertina è di Stefano Borghesi

Da invidiare. Per l'età, perché 27 anni sono il trionfo della gioventù liberata dalla perdonabile irrequietezza dell'adolescenza. E per il privilegio: non è da tutti, con un'anagrafe simile, finire sotto i riflettori di un brand - la Michelin - che decide le gerarchie della buona tavola e che lo scorso novembre ha assegnato una delle sue preziose «stelle» ad Andrea Casali, executive chef del ristorante Kitchen di Como. Se la meritava e forse se l'aspettava, ma non ci ha dormito per giorni.

«**Che emozione.** Avevo intuito che stesse arrivando questo riconoscimento - racconta - poi, la notizia ufficiale via-streaming quel 25 novembre indimenticabile e la gioia finalmente condivisa: con i parenti, con la mia compagna Francesca e con Pietro, Lorenzo e Fabio, i ragazzi che lavorano con me». Come dire: è nata una stella sul lungolago che dal capoluogo lariano porta alla vicina Cernobbio ed è una delle più originali nel mondo dell'alta ristorazione in cerca di rinascita dopo un anno frustrante e intristito dalla pandemia. E se la parlata priva di orpelli rivela uno chef riservato, poco portato all'autocompiacimento, è la sua cucina a fare di questo eroicò una sorpresa. Del resto, c'aveva contato anche la famiglia Mollone De Santis, proprietaria dello Sheraton Lake Como che ingloba anche il Kitchen, quando, nel 2018, aveva affidato proprio ad Andrea il compito di fare della bella villa anni '60 la meta del gourmet lungo la sponda occidentale del Lario, quella dei film epici e delle star hollywoodiane.

Forte di uno stage alla corte di Enrico Crippa ad Alba e di 7 anni alla scuola comasca di Franco Caffaro a «I Tigli in Theoria», Andrea ha trovato subito la sua strada: prendere il meglio della tradizione culinaria appresa da nonna Agnese e fare dell'origine siciliana di mamma Anna una sorta di musa ispiratrice. Ovvero, una cucina mediterranea con una forte connotazione green, tratto naturale potendo contare sull'orto biodinamico

che fa capolino davanti alla veranda del Kitchen e dove lo chef si attarda per raccogliere ortaggi di stagione ed erbe aromatiche. Certo, non mancano i «sempre verdi», i piatti osannati dai clienti che non riescono mai ad uscire dalla carta. Come il gettonatissimo «spaghetton» cotto in acqua di zafferano, mantecato con burro acido e posato su un carpaccio di capasanta in crudo. O i «Bottoni» al Parmigiano Reggiano accompagnati da un gel di pera nashi e da una mousse di foie gras per giocare sulla rivalità tra dolce e salato. Più in là, lo chef riproporrà l'Assoluto del pomodoro, ennesima signature dedicata alla Sicilia materna. Ma conservando la filosofia di sempre, perché quella del cuoco in cucina non deve essere un'incursione armata: evitare di snaturare le materie prime e di eccedere nelle cotture, aggringendo - questo sì - estetica all'impiattamento perché un pranzo o una cena so-

DATA DI NASCITA
 22 GIUGNO 1993

PROFESSIONE
 CHEF

IN PILLOLE
 ANCHE IL TIRAMISÙ È 2.0

Sei mesi alla corte dell'iper-stellato Enrico Crippa, poi sette anni a fianco di Franco Caffaro (ristorante comasco I Tigli in Theoria) a dargli un imprinting da alta cucina. Nel maggio 2018 ha preso le redini del Kitchen, all'interno del Sheraton Lake Como. E nel novembre scorso ha conquistato la stella Michelin. Segno zodiacale: cancro. Una ragazza, Francesca, sua accanita tifosa. In cucina una squadra giovanissima (solo 101 anni sommando l'età di tutti e quattro). Ottima anche la pasticceria firmata da Pietro Cherici. Tra le icone, il Tiramisù 2.0

no emozioni anche per gli occhi. Certo, verranno anche tempi migliori, tipo la primavera e l'estate, quando il giardino e l'orto - giura il giovane manager Alberto Mascheroni - si riempiono di colori e profumi.

Nel frattempo, Andrea cerca una ricetta-talismano per un 2021 pieno di incognite. E la individua: una «melanzana ricostruita», cotta al forno e richiusa nella sua buccia, abbinata ad un gambero rosso di Mazara del Vallo, omaggio evidente al Sud e all'orto del Kitchen che si prepara ad un riapertura piena di aspettative. Quando ha una pausa, irrompe su Instagram postando le foto delle sue creazioni giornaliere, tra cavolfiori alla crema di senape, millefoglie di verdure di stagione e rapanelli in umeboshi. «Piatti coloratissimi», giura, quasi scusandosi per questo eccesso di visibilità. Ma viene subito perdonato: a 27 anni si è «stellati» per talento. E «social» per istinto.