

Lorenzo Albrici

«Il mio amore senza confini per la cucina e il Bellinzona»

Il suo locale è una meta gettonatissima da chi ama la buona cucina. Siamo a Bellinzona, in via Orico, dietro Palazzo delle Orsoline, sede del Governo. E il ristorante prende il nome proprio da questa strada: Locanda Orico. La conduce Lorenzo Albrici, 47 anni, che dopo essere andato alla scoperta del mondo, soprattutto quello gastronomico, ed aver fatto la gavetta in grandi alberghi e ristoranti, a trent'anni ha deciso di tornare a casa. Per avere un primo, grande riconoscimento gli è bastato poco: in due anni s'è cucito addosso la prestigiosa stella Michelin. Era il 2000 e da allora, anno dopo anno, senza mai venir meno alla sua filosofia, alla cura maniacale del dettaglio, evidenziata soprattutto nella scelta e nella valorizzazione delle materie prime, il grande chef bellinzonese si è sempre saputo confermare. Anche per il 2016, dunque, Albrici potrà esporre la sua stella ed è un record in Ticino, dato che nessuno chef, tranne il nostro, ha avuto questa continuità.

■ Lorenzo Albrici, nello sport si dice che sia più difficile confermarsi che stupire ottenendo un buon risultato. Vale anche per i cuochi?

«Certamente. Un paio di settimane fa ad una riunione delle Grandes Tables era presente un grande hockeista, il quale ci ha detto che noi cuochi siamo come gli sportivi d'élite. L'unica differenza, diceva, è che voi giocate due partite al giorno, mentre noi un paio alla settimana. In effetti, noi abbiamo la partita del pranzo e della cena, ogni giorno o quasi, e questo ci mette sotto pressione perché, come nello sport, anche in cucina non si ha il diritto all'errore».

Quando poi si entra nella classifica delle grandi tavole è ancora più difficile, immagino. Avverte la pressione di non poter perdere i riconoscimenti ottenuti?

«Sì. E non solo io, ma anche i miei collaboratori. È necessario puntare sempre alla perfezione. Un mio collega diceva che ci vogliono diecimila piatti per conquistare una stella, ma ne basta uno per perderla».

Lei ha degli amici?

«Scusi? Sì, molti».

Volevo dire: c'è qualcuno che ha il coraggio di invitarla a casa propria per un pranzo o una cena?

«Alcuni sì, ma tanti sono restii. Li capisco, ma io sono un tipo che sa accontentarsi anche di un piatto di spaghetti, o di pane e salame. A una condizione: il pane dev'essere davvero buono e il salame pure. Anche il prodotto più umile deve essere di qualità. Noi abbiamo ottimi salumi e grandi formaggi: non è necessario cibarsi di foie gras e caviale per mangiar bene».

Se l'invitassi a casa per un pasto qual è l'errore che non dovrei fare in cucina?

«Non dovrebbe fare cose complicate, magari a livello di cottura. Perché poi, se sbaglia, porta in tavola una "tafanata" tremenda».

Com'è il suo rapporto con lo sport?

«Sono sempre stato molto sportivo, anche se adesso il lavoro mi ha costretto a mollare un po'. Ho giocato a calcio sino a trent'anni con grande passione, pratico lo sci, facevo discesa col rampichino, nuoto, vado in montagna, cerco di non essere troppo sedentario, ma lavoro 15-16 ore al giorno e riesco a mantenere il mio fisico anche esercitando una professione a rischio, perché qui si mangia e si beve».

Poi, so che è un grande tifoso. O lo era...

«No, no. Come lo ero? Lo sono! Tifosissimo dell'AC Bellinzona».

Allora sta soffrendo un po'.

«Per nulla. Stiamo disputando dei bei campionati e vincere è sempre piacevole».

Ma dove siete ora è un po' facile, dai...

«Vincere un campionato non è mai facile, l'abbiamo visto l'anno scorso. Per ora siamo in testa... La sofferenza l'ho vissuta prima, lo ammetto, anche se quando siamo stati retrocessi in Prima lega tanti anni fa è stata più dura. L'ultima retrocessione era scritta: mi ero abituato all'idea, anche se per un tifoso come me - che va allo stadio dall'età di tre anni e quand'era in giro per il mondo e non c'erano i cellulari si attaccava al 164 per sapere il risultato dei granata - è stata comunque una botta».

Da dove viene tanta passione?

«Papà era già tifoso del Bellinzona e mi portava allo stadio, io ho anche giocato con quella maglia. È qualcosa di forte. Quando i granata scendevano in campo il sabato sera, in cucina a dipendenza del loro risultato potevo creare problemi... Anche adesso vado a vedere la squadra, in 2., 3. o 4. Lega, non importa».

Ci sono sportivi d'élite che frequentano il suo ristorante?

«Sì, ce ne sono. Però secondo me gli spor-

tivi di una volta apprezzavano maggiormente la buona cucina. Oggi i giovani da questo punto di vista mi sembrano un po' scarsi, si accontentano di pasta e pizza».

Che esigenze ha l'alta cucina?

«Come per gli sportivi d'élite, richiede grande cura del dettaglio. A volte si diventa maniaci, soprattutto coi fornitori. Io la mattina passo quarti d'ora a litigare con loro perché non sono mai contento al cento per cento di quello che mi danno. Per me il prodotto è la base di tutto, sono un fanatico in questo senso e voglio solo alimenti di altissima qualità, la mediocrità non m'interessa».

Bisogna conoscere un sacco di cose. E il territorio...

«Certo. Bisogna esplorarlo il territorio, poi a volte si trovano dei diamanti. Dopo tanti anni, ho i miei contatti, so dove andare a parare».

Tornando allo sport: tifoso solo di calcio o di altro?

«Da ragazzo ero sfegatato per lo sci. Mangiavo col piatto davanti alla televisione per vedere Stenmark, De Agostini, Figini. Poi mi sono innamorato anche del motociclismo: ammiravo molto Kenny Roberts».

E il suo rapporto con la nostra nazionale di calcio?

«È un po' in crisi: mi sono in parte disaffezionato».

Come mai? C'entra l'identità della squadra?

«Non è questione di etnia, ma questa nazionale mi sembra non rispetti più il nostro spirito. Io preferirei tifare per una squadra meno forte ma più coerente con lo spirito svizzero, con la nostra identità. Quando vedo giocatori che sulle scarpette portano tre bandiere di altrettanti paesi, non ci sto. Se scegli la Svizzera, non ci devono più essere né se né ma».

Cosa significa per uno chef avere una stella Michelin se facciamo un confronto con lo sport?

«Far parte del tabellone principale della Champions League».

Non bisogna mai fermarsi. Non punta alla seconda?

«È come voler vincere un campionato nel calcio: bisogna investire. Nell'arredamento, in piatti, bicchieri, posate. Nel servizio, aumentando il personale. Se i costi aumentano, anche il prezzo di vendita sale. E allora devo chiedermi se avrò la clientela adatta. Vivo a Bellinzona, non a Londra o Parigi».

C'è uno sportivo che vorrebbe avere alla sua tavola?

«No. Ne arrivano alcuni, ma per me tutti i clienti sono uguali».

Sera di San Silvestro. Ci dia un consiglio: cosa potremmo cucinare a casa?

«Bisognerebbe restare su qualcosa di locale: andare da un contadino o da un macellaio di fiducia, farsi dare un bel filetto di vitello nostrano, da cucinare intero al forno. Lo accompagnerei con una purea di patate, concedendomi una piccola chicca: una spolverata di tartufo, anche nero, sul purée. Senza strafare, mangeremo che è uno spettacolo!».

TESTI DI
TARCISIO BULLO
FOTOGRAFIE DI
FIORENZO MAFFI



Visto da vicino

Una piccola oasi di quiete e di benessere, dove tutto è lindo e curato, senza concessioni allo sfarzo, ma con grande attenzione per il dettaglio. Così mi appare la Locanda Orico. E dietro la diligenza nel coltivare il particolare, c'è l'impronta dell'uomo che ha fatto grande, anche nella continuità, questo locale. Certo, il meglio arriva in tavola, quando il prodotto lascia la cucina dove Lorenzo Albrici l'ha sapientemente lavorato, dandogli nuova vita, nuovi profumi e colori. Lui è un cuoco-artista, ma moderato, nel senso che non vuol perdere di vista l'essenzialità del prodotto. «La mia filosofia - dice - è mettere la materia nel piatto. Chi mangia deve sapere cosa mangia, dunque non deve avere 50 gusti e 25 schiume differenti davanti agli occhi. L'estetica conta, ma la

genuinità e la semplicità ancora di più». Di sè, Albrici afferma di avere un carattere un po' impulsivo. È esigente con gli altri, ma soprattutto con se stesso.

La sua cucina è un felice abbraccio tra la scuola italiana e quella francese: non potrebbe essere altrimenti, considerando che Lorenzo è l'erede di una dinastia di albergatori che ha avuto nella sua storia centenaria un solo disertore: suo padre. Dall'altra parte, invece, c'è l'incontro con uno dei guru della cucina elvetica, il plurititolato Fredy Girardet, presso il quale da giovane, nei primi anni Novanta, Albrici ha lavorato «rubando» innumerevoli segreti. «È stato l'incontro che ha cambiato la mia vita» racconta oggi il nostro chef, innamorato della sua professione. «Non immagino cosa avrei potuto fare d'altro. Ho

scelto questa professione anche perché mi piace la vita che pulsa dentro i grandi alberghi. Ho lavorato al Palace e al Kulm di St. Moritz, in mezzo a brigate di cucina composte da 70 cuochi: in quegli hotel si scrivono incredibili storie di vita, si fanno conoscenze inimmaginabili e amicizie. Il cuoco a volte è richiesto anche dai privati per dei banchetti: ne ho fatti per Gunter Sachs (che è stato marito di Brigitte Bardot, ndr), per banchieri, attori. E non potete immaginare tutto ciò che ho visto». Nemmeno, possiamo immaginarci quello che è successo nella sua cucina la sera in cui il Bellinzona ha pareggiato a Sion, anni fa, mancando la promozione in Super League: «Potreste chiederlo al mio secondo, ma forse non è il caso. È stato il giorno più brutto della mia vita».

1. 16.10.2015
Franco Ambrosetti
2. 11.11.2015
Daniele Finzi Pasca
3. 22.12.2015
Mons. Valerio Lazzeri
4. 31.12.2015
Lorenzo Albrici