

Davide Zunino

Risate ai fornelli

IL LAVORO DI SQUADRA È CIÒ CHE
LO CHEF DI MIMMO MILANO AMA DI PIÙ
DEL SUO MESTIERE. OLTRE NATURALMENTE
ALLA POSSIBILITÀ DI SODDISFARE
IL PALATO DEI CLIENTI CHE, SOTTOLINEA,
NON BISOGNA MAI SOTTOVALUTARE

Nell'anno di Expo 2015 c'è un sodalizio che ha suscitato fin da subito apprezzamenti e raccolto un grande successo: quello tra la classe e l'esperienza nel campo dell'accoglienza di Mimmo e il talento ai fornelli del giovane Davide Zunino. Nato ad Arma di Taggia (Im) nel 1979, questo chef può definirsi giovanissimo per il ruolo che ricopre e le responsabilità che ama prendersi. Dopo le avventure stellate da Paolo e Barbara a Sanremo e a La conchiglia di Arma di Taggia, parte per Barcellona per uno stage presso Ferran Adrià, ma poi decide di lavorare per una grande catena di ristoranti catalani, dove in sette anni perfeziona autonomamente la passione per la cucina molecolare. Di metropoli in metropoli arriva, quindi, a Milano con la sua cucina moderna, che affronta il pesce o la carne giocando su sfumature e contrasti che amplificano o correggono il sapore primario con rimandi acidi e uso frequente di granite e gelati, senza ovviamente dimenticare l'olio d'oliva, un omaggio ai suoi natali. Una combinazione esplosiva che le capacità di talent scout di Mimmo non potevano certo lasciarsi sfuggire...

Cosa l'ha portata a diventare uno chef?

Nessuna vocazione particolare, quella è arrivata lavorando. Ho scelto l'alberghiero perché in zona (a Sanremo) era una delle migliori opzioni: sono ligure e sono nato a Taggia, nel regno dell'olio d'oliva. Finita la scuola, due belle esperienze mi hanno fatto imparare il rispetto della disciplina e delle materie prime: è a La conchiglia e da Paolo e Barbara che mi sono innamorato del mestiere. Ma ho capito davve-

LA PASSIONE NEL TEMPO LIBERO

Da bravo ducataista, faccio un bel giro con la mia 1098s: è capace di farmi rilassare e di stimolare anche idee per nuovi piatti!



GUSTO LIGURE
SCIENZA CATALANA
Davide Zunino
in cucina porta
i sapori della sua
Arma di Taggia,
ma ha imparato
il mestiere di chef
a Barcellona,
prima da Ferran
Adrià e poi in una
catena di ristoranti

ro cosa fosse questo lavoro solo a Barcellona, con brigate di 20 persone in cucina, servizio continuo, marketing, food cost e il sistema che si usa in una grande città.

È un "Expottimista" oppure no? Ci sono dei piatti speciali che proporrà in questi mesi, nel corso dell'Esposizione universale?

Non so ancora dire se davvero porterà lavoro e a che ora, notte o giorno, è una grande incognita, ma so che siamo attrezzati per ogni evenienza! Sinceramente non ho pensato a nessun piatto in particolare, anche se ad accogliere i visitatori ci sarà la nuova carta estiva con i classici come la Zuppa d'olio con insalata di frutti bosco e l'ormai classico Risotto alla rapa rossa con crudo di gamberi e scampi e altri più estivi, come il Carpaccio di Waygu e il Grande crudo di mare, retaggio delle mie origini marinare. Come sempre, spero di preparare piatti che piacciono a me, che seguano il mio gusto personale, ma allo stesso tempo funzionino anche per il pubblico: non creo un piatto apposta per un evento o un pubblico, preferisco proporre uno che mi gratifichi, dopodiché poi spero in bene...

Stare in cucina è una vita intensa e di sacrificio, ma qual è per lei l'aspetto più divertente?

Oltre al cucinare in sé, il piacere deriva soprattutto dal ridere, scherzare e lavorare duro in team: trovare ragazzi con il sorriso che non si lamentano, ma anzi si impegnano molto, è sempre bellissimo. Ci sono ancora tanti giovani brillanti capaci di fare squadra. Anche in Italia.

In che cosa le sue esperienze all'estero l'hanno preparata per il lavoro da Mimmo, e che cosa pensa di aver capito per la sua carriera in questi mesi a Milano?

Barcellona mi ha dato tantissimo per Mimmo Milano, in particolare la capacità di riempire il locale e servire un primo piatto in tempi rapidissimi, di rispondere in otto-dieci minuti alla comanda e servire subito in tavola. Non è così difficile riempire un locale, ma spesso la risposta della cucina non è così immediata. Da Mimmo, invece, ho capito che sperimenta-



TUTTI I COLORI DEL GUSTO

Alcuni dei piatti serviti da Mimmo Milano, fra i quali spicca (nella foto qui sopra) il Risotto alla rapa rossa con crudo di gamberi e scampi. Nel fondo il "celebre" Mimmo

zione e ristorazione sono due cose diverse: non ci interessa al momento la Stella Michelin, abbiamo 50 coperti con cinque persone impegnate in cucina e un'impresa deve guadagnare, non è né un museo né una scuola: qui il cliente è centrale, e non deve sentirsi in difetto se ordina una caprese o una cotoletta o, ancora, se è a dieta, con problemi di salute o vegano. A Sanremo trattavo con sufficienza e fatica le richieste fuori carta, ero presuntuoso e non accettavo modifiche ai miei piatti, ma ho capito anche grazie a Mimmo che è assurdo non soddisfare i desideri dei clienti.

Quantità e qualità, quali sono i trucchi per offrire un menù creativo con un locale sempre pieno e su diversi turni ogni sera?

Il trucco sono le ore di lavoro, la prestazione e la concentrazione del team. A Sanremo si diceva in giro che ero troppo creativo, ma molti piatti li ho riproposti pari pari da Mimmo e la reazione è stata entusiastica, merito anche del feeling con il locale e del rapporto di fiducia che Mimmo ha con i suoi clienti.

Qui ho capito
che un ristorante
è un'impresa
e come tale deve
guadagnare

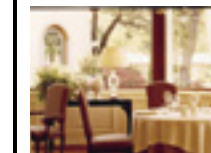
Milano è la città della moda e il ristorante dove lavora è meta di tanti operatori del settore. Come vivono la sua cucina? Ha dovuto adattarla?

Mimmo e io siamo rimasti stupiti, perché pensavamo che avremmo incontrato qualche difficoltà nel proporre alcuni piatti, ma soprattutto ci ha confortato il fatto che il Risotto alla rapa rossa con crudo di gamberi e scampi abbia avuto una risposta incredibile nella patria del risotto alla milanese. Lo stesso dicasi per la Zuppa d'olio della mia città. Ho imparato che bisogna avere fiducia nel pubblico, non solo in se stessi: tutti sanno cosa è buono e cosa no, non dobbiamo esagerare, ma nel piccolo la gente ci segue. L'importante è evitare piatti complessi, il cui nome esce dal menù per la troppa lunghezza, e puntare al cuore del sapore, così le persone ti capiranno anche se in prima battuta il piatto può sembrare insolito o "difficile".

Mimmo Milano
Via Giuseppe Sirtori 34, Milano
Tel. 02 27723444
www.mimmomilano.it

PRELIBATEZZE DA EXPO

"Nutrire il pianeta" si,
ma con stile: ecco i
migliori chef al servizio
dell'Esposizione universale



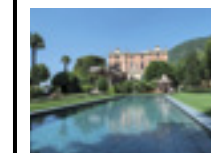
DA VITTORIO
Via Cantalupa 17
Brusaporto (Bg)
Tel. 035 681024
www.davittorio.com

Unico tre stelle Michelin della Lombardia insieme a Dal Pescatore a Canneto, unisce tradizione e creatività. È un'autentica impresa familiare: con la signora Bruna ci sono i cinque figli, tra cui gli chef Enrico e Roberto.



LUOGO DI AIMO E NADIA
Via privata Raimondo
Montecuccoli 6, Milano
Tel. 02 416886

www.aimoenadia.com
Forse il meno pubblicizzato dei due stelle milanesi dopo Crocco e Sadler, ha conquistato la città con la cucina toscana e la bellezza architettonica e artistica del proprio locale plasmato da Paolo Ferrari, dove unire teatro, arte e cucina.



VILLA FELTRINELLI
Via Rimembranza 38-40
Gargnano (Bs)
Tel. 0365 798000

www.villafeltrinelli.com
Cento tipi di erbe e 25 fiori in un'unica insalata da gustare sul lago di Garda: è questo uno dei piatti forti della chef Stefania Baiocco, maestra della cucina verde e creativa da due stelle Michelin.