



G I O V A N I
M A E S T R I

EVOLUZIONI CULINARIE

Suo padre l'avrebbe voluto alla guida dell'azienda di famiglia. Lui ha scelto i fornelli.

Ha studiato, viaggiato, aperto La Lucanda nel '97, trasformandola quattro anni più tardi in un raffinato relais. Oggi è approdato all'alta cucina d'hotel. Dove rende possibile l'unione di materia prima di valore, ricerca sul territorio e avanzatissima tecnologia...

Digitate "Luca Brasi" su Google e ne troverete non uno, ma tre: un personaggio del Padrino di Francis Ford Coppola, una canzone del gruppo new-wave Urban Verbs, e lui, il nostro uomo. Che di nome fa effettivamente Luca Brasi, ma di mestiere non fa né il gangster né la musa ispiratrice di complessi musicali, bensì lo chef. Stellato. Zazzera riccioluta, accento che tradisce origini ed esordi bergamaschi (la Lucanda è nata a Osio Sotto e qui è stata benedetta dalla stella prima di trasferirsi, con inaugurazione nel maggio scorso, a Cavenago Brianza), e per

sua stessa ammissione "di poche parole", Luca è però cuoco di molti fatti, come la sua biografia racconta...

VOCAZIONI PRECOCI "La cucina per me è stata una passione fin da ragazzino, mio padre aveva un'azienda - spiega lo chef - e ai miei, come a tutti i genitori, sarebbe piaciuto che io continuassi l'attività di famiglia. Io, però, ero sicuro di quel che volevo fare. Ho scelto l'alberghiero, mi sono diplomato, e poi, per qualche anno, sono stato in giro per il mondo a lavorare divertendomi: in Italia, in Francia, in



DI ALESSANDRA ROZZI • FOTO RICCARDO MARCIALIS



LUCA
BRASI

G I O V A N I M A E S T R I L U C A B R A S I

Svizzera, alle Maldive, alle Bermuda". Anni vagabondi, quindi, ma soprattutto anni di esperienze fondamentali: "A parte il 'Don Alfonso' e il 'Cavallo Bianco' dei fratelli Vai ad Aosta non ho mai lavorato in case importanti, ma da ciascuna delle mie esperienze in Italia e all'estero ho tratto insegnamenti di grande valore. In Svizzera, ad esempio, non si può certo dire che abbiamo una grande tradizione di cucina, ma per quanto riguarda l'organizzazione del lavoro sono anni luce avanti a noi, e la lezione che ho imparato è stata fondamentale".

Tanto che, rientrato in Italia, lo chef decide di fare il grande passo: mettersi in proprio. A Osio Sotto, territorio ben noto, c'è la possibilità di rilevare una trattoria, "La Locanda". Detto fatto. È il 1997. Il nome si trasforma nell'odierno "La Lucanda". "All'inizio era un locale molto semplice, con una decina di tavoli in tutto, in totale eravamo in tre". Le cose vanno bene, la scommessa è vinta, i progetti di Luca prendono corpo: "Nel '99 abbiamo comprato l'immobile, due anni più tardi abbiamo cambiato faccia al ristorante ristrutturandolo da cima a fondo".

È nel 2001, appunto, che "La Lucanda" diventa relais, dotandosi di otto eleganti camere e affermandosi sempre più sulla scena della cucina di livello. Poi, nel 2008, la virata: "Abbiamo ceduto il marchio e ci siamo trasferiti a Cavenago Brianza - riassume lo chef - dove La Lucanda

continua col suo nome e col suo standard cercando di migliorarsi sempre".

L'acquirente è il Devero Hotel Four Stars Executive, lussuosa struttura alberghiera che ha offerto a Brasi una location e infrastrutture d'eccezione "ma noi, proprietà a parte, lavoriamo in modo indipendente dal resto dell'hotel - tiene a precisare lo chef - tanto che persino l'architetto che ha studiato la nuova Lucanda è lo stesso che aveva curato la ristrutturazione ad Osio nel 2001, e ho voluto che stile, colori e materiali fossero all'insegna della più assoluta continuità". Esclusi, s'intende, i 40 posti a sedere estivi all'esterno, scenograficamente collocati al bordo di una lussuosa piscina illuminata ad arte.

Qualcosa oltre alla location sarà cambiato, nel passaggio da una realtà di ristorante di charme a un contesto di hotellerie di alto livello che ha 76 camere, sei loft, due executive suite e un centro congressi da 400 ospiti...

"Certamente. Basti pensare al fatto che la Lucanda è aperta solo la sera, ma che ora segue anche, all'interno dell'hotel, il 12-24, il grill-restaurant aperto appunto da mezzogiorno a mezzanotte. E che abbiamo in carico anche il settore banchettistica, previsto per arrivare a servire 3-400 ospiti, e il Lounge Bar per colazioni, aperitivi e quant'altro. Naturalmente ognuna di queste strutture ha la sua cucina indipendente e separata dalle altre. Gestire tutte queste realtà differenti senza una grande struttura alle spalle sarebbe impensabile".

Anche la brigata sarà cresciuta...

"Oggi siamo 17 in cucina e 15 in sala, dove il responsabile è Luca Cinacchi, al tempo stesso validissimo sommelier".

Parliamo dei vantaggi che l'hotellerie di alto livello le offre...

"Una struttura di questo tipo alle spalle permette innanzitutto di concentrarsi fortemente sulla ricerca e sulla creatività, visto il livello del management che si fa carico della gestione e della soluzione dei problemi concreti. Dal mio punto di vista, poi, operare con numeri così elevati costituisce una sfida interessante. Ma il punto forte del discorso resta la super-organizzazione della struttura. Abbiamo a disposizione il massimo delle attrezzature,





G I O V A N I M A E S T R I L U C A B R A S I

soltanto la pasticceria ha un'area dedicata di 150 metri quadrati. Qualsiasi imprenditore si indebiterebbe fino al collo per mettere in piedi una cosa simile”.

Ci racconti dell'estetica della Lucanda...

“Il ristorante ha uno stile caldo e moderno, che fa grande uso di legno, vetro, tessuti grezzi e sete indiane. Le pareti sono grezze, con intonaco a vista e vecchi mattoni. Il locale consiste in una grande sala divisa da pannelli di seta scorrevoli, e da altre due salette separate da pareti di cristallo. In totale abbiamo 13 tavoli per una cinquantina di coperti. I colori sono tutti giocati su tonalità tenui tra il beige e il rovere. Tra gli arredi abbiamo delle belle poltrone in pelle degli anni Trenta del Novecento, e alcuni tavoli di servizio in cristallo a centro sala. Per quanto riguarda l'apparecchiatura mettiamo in tavola solo il bicchiere e il tovagliolo: tutto il resto, anche le posate, viene aggiunto a mano a mano a seconda delle esigenze della cena”.

Quanto conta la tecnologia nella cucina di Luca Brasi?

“La tecnologia è fondamentale per consentire di dare al cliente un prodotto fresco e cucinato al momento e per permettere l'utilizzo di particolari tecniche di cottura come le basse temperature: penso ad esempio ai forni speciali che ci sono di grande aiuto. Da un lato la tecnologia permette allo chef di soddisfare la sua curiosità, dall'altro risponde a precise esigenze di servizio. Ormai si prenota all'ultimo momento e per noi è diventato difficile fare previsioni sul tasso di occupazione dei tavoli: per conservare e cuocere i cibi al meglio, quindi, la tecnologia è davvero indispensabile, e al tempo stesso fa da stimolo all'utilizzo di nuove tecniche”.

Avete macchinari particolari alla Lucanda?

“Nella zona preparazioni abbiamo tre linee indipendenti per carne, pesce e verdure: qui, dopo la consegna da parte dei fornitori, i prodotti subiscono il controllo qualità, vengono preparati e conservati al loro massimo potenziale fino al momento del passaggio in cucina. In cucina, invece, per quanto riguarda la cottura delle carni spaziamo dal girarrosto e dalla griglia a carbonella a una decina di forni Rational, coprendo per intero la gamma delle cotture possibili. Sul fronte fuochi non abbiamo gas, ma soltanto fornelli ad induzione. Abbiamo poi macchine per il sottovuoto, abbattitori, conservatori per pasticceria con controllo dell'umidità, armadi studiati appositamente per il cioccolato anch'essi con controllo dell'umidità incorporato, piani di marmo refrigerato per la lavorazione delle paste grasse, temperatrici per il cioccolato, macchine per il gelato e macchine scaldapiatti perché il servizio sia sempre perfetto”.

Non vi fate mancare proprio nulla... Ma a proposito di sifoni e sferificatori, come la pensa?

“Sono cose che abbiamo usato in un recente passato, e che in parte usiamo ancora, ma con frequenza sempre minore. Sto tornando alla semplicità, a una cucina di sostanza, e nei miei piatti do molta importanza al prodotto senza sottoporlo a eccessive trasformazioni. Altrimenti se l'effetto finale di un uso eccessivo della tecnologia fosse quello di rendere un ingrediente irriconoscibile, tanto varrebbe utilizzarne uno mediocre”.

Cucina stagionale, quindi?

“Assolutamente. La nostra è una cucina che valorizza l'ingrediente senza alterarlo, e che



tiene ampiamente conto della stagione: in questo momento ad esempio lavoro molto con funghi, tartufi e zucca. Certo, capita anche a me di utilizzare un emulsionante o un addensante, ma il momento delle gelatine, per fortuna, è finito! Quanto ai fornitori, certamente ho i miei uomini per la carne, il pesce e le uova, che sono in grado di fornirmi prodotti di assoluta eccellenza e quanto al legame col territorio, mi piace mantenerlo per quello che il nostro territorio è in grado di offrire”.

Come mai ama prendere gli ordini in sala personalmente?

“All’inizio, quando eravamo in tre, è stata un’esigenza concreta. Poi è rimasta una piacevole abitudine. Preferisco salutare il cliente prima della cena, piuttosto che presentarmi al tavolo per chiedere com’è andata alla fine. Non a tutti piace sentirsi in dovere di dare un giudizio, alcuni lo trovano imbarazzante. E poi chi proprio vuole scambiare due chiacchiere a giochi fatti può sempre chiedere di parlarmi. Sono bergamasco, e come tutti i bergamaschi sono di poche parole...”.

Come ruotano i menù alla Lucanda?

“Abbiamo dei piatti ‘classici’ che propongo sempre, come il risotto ostriche e caviale cotto nella pentola d’oro o i tortelli di mandorle amare con tartufo nero. Poi ci sono i piatti stagionali, un esempio tra i tanti è la cassoeula laccata agli agrumi. Il nostro pesce è solo secondo il mercato. Non ho scadenze fisse per variare i menù, lo faccio ogni volta che arriva un nuovo ingrediente che ritengo valido e che merita di essere inserito. Oltre alla carta, offriamo un menù degustazione a 90 euro e in stagione un menù tartufo a 170 euro”.

**RISTORANTE “LA LUCANDA”
DEVERO HOTEL - L.60 KENNEDY, 1
20040 CAVENAGO DI BRIANZA (MI)
TEL. 02/95335412
WWW.DEVEROHOTEL.IT
CHEF: LUCA BRASI**

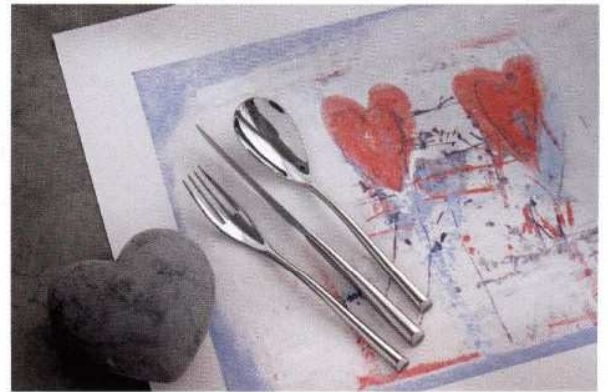


INSIDEDISNI

H-ART_SAMBONET

Linee essenziali e forme sinuose per H-art di Sambonet, la cui ergonomia delle superfici si evidenzia anche nella sezione del manico, che ricorda un cuore e permette di appoggiare comodamente la parte tagliente del coltello. Come tutta la posateria di alta gamma, anche H-art è disponibile sia in inox 18/10 sia in versione argentata.

(www.sambonet.it)



MEDITERRANEO_DRIADE

L’eleganza del nero opaco, l’originalità delle forme e la versatilità del gres per questa linea che Driade ha chiamato Mediterraneo.

Piatti, coppette e ciotole che consentono di portare in tavola combinazioni sempre diverse

(www.driade.com)



SOMMELIERS_RIEDEL

Singolarmente soffiati a bocca e lavorati a mano dai maestri vetrai di Kufstein, in Austria, i calici Riedel sono appositamente studiati per esaltare la degustazione di ogni tipologia di vino, per coglierne tutte le sfumature, apprezzarne ogni profumo

(www.riedel.com)

