

Italiani all'estero. Dalla Reggia di Venaria a Londra: i due nuovi ristoranti di Alfredo Russo

www.gamberorosso.it/it/food/1044755-italiani-all'estero-dalla-reggia-di-venaria-a-londra-i-due-nuovi-ristoranti-di-alfredo-russo

Alfredo Russo sbarca a Londra, e non si accontenta di un solo approdo, ma fa il bis con ben due hotel: The Franklin e The Pelham (del gruppo Starhotel insieme a The Gore). Sono queste le location che ospitano i due locali in cui sperimentare la cucina italiana firmata da Russo. Gourmet di ricerca il primo, *"il più casalingo e tradizionale che si può"* il secondo. Insieme tracciano un racconto d'Italia a tavola, tra i più gustosi al di là della Manica e, c'è da scommetterci, diventeranno presto punti di riferimento per chi sa riconoscere la vera identità della cucina italiana. Entrambi sono in zona Knightsbridg e a due passi dal museo Victoria and Albert.



The Franklin

Primo in ordine di tempo, il Franklin, interpreta ed esalta l'anima del luogo che lo ospita: un posto quasi segreto, a stento riconoscibile da strada, come fosse una casa privata nel crescent di Egerton Gardens. L'ambiente è speciale, una delle opere più recenti a ispirazione e firma inconfondibile di **Anuska Hempel**, designer d'interni e maga delle

atmosfera d'hotel più bizzarre e raffinate, progettista del The Blakes, tra i primi boutique hotel di Londra degli anni '70. A pochi mesi dall'apertura il ristorante del Franklin è già riferimento del quartiere e dei residenti che sono soliti ricevere qui gli amici a pranzo o al salotto dell'hotel, come estensione di casa.



Trattoria

La Trattoria apre in questi giorni al Pelham Hotel, poche strade più su. Qui i canoni formali del ristorante al Franklin sono ribaltati per contrasto. Il nome rispecchia l'ambiente allegro e solare di un posto senza pretese ma con tanto gusto, quello verace della cucina casalinga proposta in un ambiente domestico, sereno e luminoso dove la sorpresa è tutta nel menu.



Alfredo Russo

Alfredo Russo, tra Piemonte e i 5 continenti

Da 27 anni in pianta stabile al Dolce Stil Novo, prima a Ciriè, poi nella magnifica Reggia di Venaria, Russo ha dalla sua innumerevoli conferme e premi: 2 Forchette per il Gambero Rosso e 1 Stella Michelin, conquistata nemmeno venticinquenne. Il ristorante piemontese diventa un'istituzione e nel frattempo Alfredo è impegnato anche in consulenze in giro per il mondo, con alcuni dei più prestigiosi ristoranti d'hotel del sud-est asiatico, e non solo. Cura gli opening di locali a Dubai, in Messico, a Osaka e Bangkok, prende dimestichezza acrobatica nella gestione di ristorazione e ospitalità a grandi numeri (di persone e capitali investiti), e sviluppa una conoscenza profonda nell'organizzazione professionale di un lavoro che non lascia niente al caso. Forse 'senza anima,' come la definisce lui, ma necessariamente ineccepibile dal punto di vista dei risultati. Ogni viaggio, lavoro e confronto con organizzazioni ristorative dei marchi alberghieri extralusso, è fonte di ispirazione continua e regala esperienze e conoscenze da riutilizzare a casa.



E l'approdo a Londra? Raccontaci com'è andata

Mi è piaciuta la sfida perché ho avuto fin da subito un bel feeling con lo staff e la proprietà. Tutto parte da lì: se ci si intende in squadra si possono condividere piccole grandi imprese ed affrontare ogni ostacolo, inclusa la strana coincidenza di firmare l'accordo a poche ore dall'annuncio della Brexit! Scaramanzia a parte, sentivo che nei progetti di Londra potevo esprimere il mio modo di intendere la cucina italiana: fortemente radicata alla tradizione, sia nella sua accezione gourmet dedicata a innovazione e ricerca, che nella sua versione più popolare e disimpegnata, quella che conosciamo a casa tutti i giorni.

Il primo dei due, in ordine di apparizione è il The Franklin. Puoi parlarci di come è nato?

Al Franklin abbiamo voluto creare un ristorante gastronomico, una formula gourmet in tono con l'esclusività del posto. L'hotel ha qualcosa di speciale: una sorta di lusso domestico, dall'ambiente raccolto e riservato, in cui ogni dettaglio è parte di una armonia generale, per colori, materiali ed empatia emozionale. Il ristorante vuole riflettere la ricercatezza dell'hotel, pone al centro l'ingrediente primario, curandone la freschezza e la provenienza.



Un piatto del The Franklin

I tuoi piatti incuriosiscono, fotografarli è una tentazione, son belli anche esteticamente, oltre che buoni

Le proposte in menu riflettono molto la linea consolidata da anni al Dolce Stil Novo. Lavoro sui temi della cucina italiana semplice, provando a reinterpretarli. Tengo a gusti puliti e ben assemblati, con combinazioni di sapori a volte apparentemente improponibili. Mi piace sperimentare anche nella presentazione: un piatto deve attrarre, cerco sempre un tocco di allegria, nei contrasti di consistenza e textures e anche nei colori.

Com'è nato invece il progetto Trattoria?

La proprietà pensava da tempo di utilizzare un grande spazio annesso al Pelham come ristorante di quartiere. Trattoria è l'esatto speculare del Franklin: tutto quello che di là è ricerca e stile, anche nel servizio a cui teniamo particolarmente, di qua è informale, diretto e tradizionale. Insomma: una trattoria italiana a tutti gli effetti. Non so dire quanto divertente è pensare un posto così.

E dal punto di vista logistico come vi siete organizzati?

L'esperienza di consulenza per alcuni grandi brand della ristorazione globale mi ha fatto comprendere e mi ha abituato ai meccanismi complicati della gestione, anche a distanza, di business all'estero. Col tempo ho imparato a circondarmi di collaboratori che, oltre alla passione per la cucina, potessero condividere il mio stesso entusiasmo nel comunicare disciplina e tradizione attraverso l'innovazione.

Dunque come fai?

Ho accettato la sfida di Londra perché sapevo di poter gestire i progetti a distanza attraverso due dei miei chef più forti: Mirko Fassari che si occupa del Franklin e Marco Bucciarelli che fa da supervisor in entrambi i ristoranti del gruppo Starhotels a Londra. Con loro ho appuntamenti mensili sull'aggiornamento dei menu e il monitoraggio delle attività. Inoltre con le comunicazioni in digitale siamo perennemente connessi e ci scambiamo supporto continuo per ogni necessità.

Franklin e Trattoria sono come gemelli dal carattere diverso. A due passi uno dall'altro, nello stesso quartiere, creano insieme un'offerta complementare singolare per originalità e qualità. In quale ti identifichi di più?

Al Franklin propongo uno stile al quale ho dedicato più di 20 anni della mia formazione, tengo moltissimo a quel tipo di ricerca gastronomica, è ciò che definisce la mia identità di chef. Ma l'ambiente di cucina casalinga che ho voluto al Trattoria è quello in cui sento di esprimere di più il mio messaggio per il futuro, ovvero il ritorno ai valori da cui proveniamo. Non solo a parole, attenzione. Qui professo il coraggio di presentare in menu piatti che a prima vista possono sembrare fuori moda, soprattutto in una città come Londra, dove la competizione si fa a colpi di innovazione e originalità.

Spiegaci meglio

Ai miei colleghi dico sempre "Ti piace la lasagna? E allora perché non la metti in menu!". È quel che ho fatto al Trattoria: ci sono i tortellini in brodo, il bollito misto, il pesce all'acqua pazza, trippa, pasta e fagioli e coda alla romana. Ho aggiunto anche una insalata russa old style! Il punto è farlo bene, comunicare il valore di un piatto a chi lo conosce per esperienza, come mio nonno di 80 anni, e al massimo esperto critico di gastronomia che ne sviscera ogni aspetto. Dobbiamo imparare dall'arte e ricordare che di Picasso ce n'è uno solo. Se tutti ci allineiamo alla stessa cucina rischiamo di perdere la nostra propria impronta e nessuno dà più spazio a ciò che è veramente.

Niente suggestioni esotiche?

In molti mi chiedono se dai miei viaggi in oriente ho preso contaminazioni da proporre in cucina. Io adoro i piatti etnici e sperimento sempre il meglio dei luoghi in cui vado, ma trovo che le sperimentazioni fusion non siano nelle mie corde. C'è ancora tanto da conoscere e rivalutare nelle nostre tradizioni, è quello il tipo di fusion che mi piace creare.

Il menu del Trattoria va venire l'acquilina in bocca, mette l'allegria di quando da bambini si andava al pranzo della domenica dalla nonna. Quello del Franklin ispira il piacere di una serata lenta, in cui gustare ogni piatto in un

ambiente raffinato, con il piacere della scoperta a ogni portata. Decidere tra Franklin e Trattoria è dura, tante cose buone a distanza ravvicinata meritano un pellegrinaggio a più tappe.

Dolce Stil Novo | Reggia di Venaria Reale (TO) | piazza della Repubblica, 4 | tel. 011 4992343 |
<http://www.dolcestilnovo.com/website/>

The Franklin | GB | Londra SW3 2DB | The Franklin Hotel | 24, Egerton Gardens | tel. + 44 (0)20 7584 5533 |
<http://www.thefranklinlondon.com/dining>

Trattoria | GB | Londra SW7 2LA | The Pelham Hotel | 15, Cromwell Place | tel. +44 (0) 20 75898288 |
<http://www.pelhamhotel.co.uk/dining>

a cura di Emilia Antonia de Vivo