



► 1 ottobre 2017

# Un goût d'Italie nel cuore della Ville Lumière

LO CHEF STELLATO UGO ALCIATI FIRMA I MENU DEL CASTILLE COLLEZIONE A PARIGI



Lo chef stellato Ugo Alciati

La città francese come luogo ideale per far conoscere le eccellenze del territorio italiano all'estero. Ha il via così l'esperienza parigina dello chef stellato Michelin, Ugo Alciati, patron del celebre Guido Ristorante di Serralunga d'Alba in Piemonte. Che si racconta in una lunga intervista con Posh Magazine, nelle incantevoli sale dell'hotel Castille in Rue Cambon, nella Ville Lumière, rivelandoci gli esclusivi segreti dei suoi piatti. Tra passioni, iniziative speciali e il successo della collaborazione con il gruppo torinese Eataly

ANNA RITA RUSSO



**U**n motociclista con una stella Michelin. Una passione per l'arte culinaria fin da giovanissimo, una profonda ammirazione per la musica italiana. Ha da poco compiuto cinquant'anni, è del segno zodiacale del Toro e vanta un caratterino determinato e testardo (forte delle sue origini piemontesi). Ugo Alciati, patron dello storico Guido Ristorante di Serralunga d'Alba e volto di Eataly per rappresentare l'eccellenza della cucina italiana nel mondo, firma (in collaborazione con l'Executive chef Ugo Gastaldi) i menu de L'Assaggio, il ristorante del Castille a Parigi, un delizioso hotel di lusso nel cuore pulsante della Ville Lumière, nella celebre Rue Cambon ai numeri 33-37. Il *fine dining* di Ugo Alciati consiste nella reinterpretazione moderna della cucina italiana e piemontese, valorizzando le materie prime e conservando intatta la purezza degli ingredienti. Per creare piatti con una precisa identità e un'altissima qualità. Ho avuto il piacere di incontrare lo chef negli incantevoli ambienti del gioiello parigino di **Starhotels**, la catena alberghiera che fa capo alla famiglia fiorentina Fabri. Mentre eravamo immersi in un lusso sussurrato e una magica atmosfera francese, tra uno charme essenziale e un'eleganza raffinata.

**Tutti pazzi per i cuochi. Dai talent show televisivi di successo alle lunghe liste di attese ai ristoranti. Ultimamente potrebbe essere considerato il mestiere più ambito. Chef si nasce o si diventa?**

Si può nascere con una passione per la cucina, ma chef si diventa. Non c'è bisogno di avere alle spalle una famiglia radicata in una tradizione enogastronomica, lo può diventare - come dimostra la realtà - anche chi ha fatto il chirurgo fino a un mese prima. La passione smuove le montagne, quindi se si ha una forte dedizione per la cucina, sicuramente si potranno sviluppare delle capacità e dedicarsi a questo mestiere veramente a grandi livelli.

**Proviene da una famiglia interprete della storia della haute cuisine tricolore. Qual è stato il suo percorso... fino alla conquista della stella Michelin?**

È nato tutto come un gioco. Avevo 9 anni e già incominciavo a fare qualcosa in cucina con mia mamma. Sentivo questa pulsione che non riuscivo a capire bene cosa fosse. Mi piaceva trascorrere il tempo in quel luogo e sperimentare cose nuove, in particolare i dolci. A 14 anni, al termine della scuola dell'obbligo, ho deciso di iniziare a lavorare in pianta stabile all'interno del mio ristorante.

Ho compiuto 50 anni qualche giorno fa e sono ancora lì, evidentemente non l'ho mai considerato un lavoro. Fare lo chef è per me una passione che faccio con la stessa grinta e voglia di sempre... nonostante ci siano continuamente rivoluzioni culinarie, come ad esempio la televisione, che è riuscita a suscitare in Italia un grande interesse nei confronti di questo mestiere; cosa che invece già esisteva in Francia, perché i francesi sono più bravi sulla promozione turistica e soprattutto riescono a essere in grado di valorizzare importanti risorse.

**Siamo nell'era dell'iper-informazione, dove tutto sembra essere a portata di mano. Come si fanno oggi a distinguere le materie prime originali dalle imitazioni?**

Il problema di scegliere le materie prime sul mercato è per me qualcosa di talmente naturale, che purtroppo non faccio neanche più caso a indirizzarmi verso la materia giusta. Fa parte dell'insegnamento dei miei genitori che hanno puntato in tempi non sospetti, nel 1961, a materie prime di altissima qualità. Ci troviamo in un mondo in cui è difficile scindere il bello dal buono. Siamo spesso attirati dal bello, senza pensare però che si trattano di prodotti da mangiare. Per questo è fondamentale avere una conoscenza completa, un'informazione dettagliata di ciò che compriamo. Esistono tanti mercati regionali che alla fine degli anni 90-2000 sono stati soppiantati dall'apertura di grandi catene di supermercati e mega store. Per una questione di comodità e tempi ristretti le persone hanno perso di vista il piccolo produttore e l'artigiano. Attualmente la cultura gastronomica

**A** motorcyclist with a Michelin star. A passion for cooking art since he was very young, a deep admiration for Italian music. He has just turned fifty years, in the zodiacal sign of Taurus, and he shows a determined and stubborn personality (from his Piedmontese origin). Ugo Alciati, patron of the historical Guido Restaurant of Serralunga d'Alba and face of Eataly to represent the excellence of Italian cooking in the world, sign (in cooperation with the Executive chef Ugo Gastaldi) the menus of L'Assaggio, the restaurant of the Castille in Paris, a delicious luxury hotel in the beating heart of Ville Lumière, in the famous Rue Cambon number 33-37. The fine dining by Ugo Alciati is a modern reinterpretation of Italian and Piedmontese cooking, increasing the value of fist matters and saving the purity of ingredients. To create dishes with an exact identity and a very high quality. I had the pleasure to meet the chef in the enchanting environments of the Parisian jewel of **Starhotels**, the hotel chain directed by the Florentine family Fabri. While we were plunged into a whispered luxury and a French magic atmosphere, between an essential charm and a refined elegance.

**All mad about the cooks. From the successful talent shows on TV to the long rows at the restaurants. Lately it could be considered the most aimed job. Are you chef from the birth or do you become chef?**

You may be born with a passion for cooking, but you become chef. There is no need to have a family rooted in a gourmet tradition, as reality shows, even who was a surgeon just a month ago can become like that. Passion moves mountains, so if you have a strong devotion for cooking, you may develop skills to deal with this profession on really high levels.

**You come from a family interpreting the history of tricolor haute cuisine. What was your route...to the conquest of Michelin star?**

Everything began as a game. I was 9 years old and I already started to do something in the kitchen with my mother. I felt this impulse I did not understand what it was. I liked spending time in that place and to try new things, in particular the sweets. When I was 14, at the end of compulsory education, I decided to start working steadily inside my restaurant. I turned 50 years some days ago and I am still there, I obviously never considered it as a work.

To be a chef is to me a passion I have with the will and determination of ever... even if there are in continuous cooking revolutions, such as television, which in Italy could arouse a great interest in this job; something that instead already existed in France, as the French are more clever in touristic promotion and most of all they can increase the value of important resources.

**We are in the age of super-information, where everything seems to be handy. How can you distinguish original first matters from imitations today?**

The trouble of choosing the first matters on the the market is something so natural that unfortunately I not even mind if I am going toward the right matter. It is part of the teaching I had from my parents, who in not suspicious times, in 1961, pointed at first matters of very high quality. We live in a world where it is hard to distinguish beautiful from good. We are often attracted by beauty, without thinking that they are products to eat. For this it is essential to have a complete knowledge, a detailed information about what we buy. There are so many local markets, which at the end of the 90-2000 years were displaced by the opening of great chains of supermarkets and mega-stores. For a matter of comfort and strict times, people left small producers and artisans. At the moment Italian gastronomic culture is still a bit low, unfortunately today there is not a culture starting from schools. I take part of "Ambassadors of taste", a new association created by 16 subscribed chefs, such as Carlo Cracco, Massimo Bottura and Antonino Cannavacciuolo, through which





► 1 ottobre 2017



Executive Duplex suite  
Castille, Parigi

italiana è ancora un po' bassa, purtroppo non esiste oggi una cultura che inizia dalle scuole. Faccio parte di "Ambasciatori del gusto", una nuova associazione creata da 16 chef firmatari, tra cui Carlo Cracco, Massimo Bottura e Antonino Cannavacciuolo con cui promuoviamo il nostro territorio e la vera cucina italiana in giro per il mondo. E lo stiamo facendo anche attraverso gli istituti scolastici, con i bambini, per insegnare loro il giusto concetto del cibo.

**Parliamo del ristorante L'Assaggio, che rappresenta appieno Parte della gastronomia francese di classe con un touch di italianità. Un'esperienza di grande prestigio. Come è nata?**

È un'esperienza che ho colto al volo. Avevo tre opportunità Londra, Parigi e New York, ho scelto Parigi perché secondo me era il gioco di equilibrio più difficile e gastronomicamente parlando, è una città dove c'è di tutto e di più. Include un panorama enogastronomico altissimo, con la presenza di ristoranti stellati di qualunque etnia. È un grande prestigio e onore aver deciso di collaborare con il gruppo **Starhotels** per il **Castille Paris - Starhotels** Collezione, si tratta del primo esperimento di trasportare la carta del ristorante "Guido" in un'altra nazione.

**In che modo riesce a coniugare la tradizione culinaria italiana e lo stile parigino?**

In realtà non ho cambiato nulla, i miei piatti sono assolutamente identici a Fontanafredda. È una prova che consiste nel far assaggiare ai clienti parigini quello che faccio nella mia cucina da cinquant'anni. Trovo sia sbagliato snaturare una filosofia, una tradizione e un modo di cucinare personale, come nel nostro caso, per adattarlo a una nazione differente in cui sei ospite. Credo sia più corretto magari creare una fusione. Sostituire un ingrediente del mio piatto con uno tipico parigino, fatto sempre in punta di piedi. L'obiettivo è dare vita a qualcosa di esclusivo che non si riesca a trovare altrove.

È anche imprenditore di Guido Ristoranti di Serralunga d'Alba, in Piemonte, un'eredità familiare che gestisce insieme ai suoi fratelli, dove regna la filosofia dell'antica tradizione piemontese unita all'innovazione. Il risultato sono piatti originali e di eccellente qualità. Quali sono i valori della cucina italiana che ha portato nella Ville Lumière? Il made in Italy è un marchio senza dubbio che ci invidia il mondo intero...

La cucina piemontese è sicuramente più povera e meno elegante di quella francese e ancora più di quella parigina, benché essa abbia subito una notevole influenza dalla Francia e dalle regioni limitrofe, come la Lombardia e la Liguria. Nasce da una filosofia identitaria e di recupero, ma innovativa. Insomma c'è un enorme divario tra la cucina francese e quella piemontese, ed è giusto comunicare uno stile differente da quello radicato in terra parigina.



Mise en place,  
l'arona arrostita con spuma di fegatini e salsa al Marsala

*we promote our territory and the real Italian cooking around the world. And we are doing this also through the school institutes, with children, to teach them the right concept of taste.*

**We talk about the restaurant L'Assaggio, which fully represents the art of French class gastronomy with a touch of Italian spirit. An experience of great prestige. What about it?**

*It is an experience I caught at once. I had three chances, London, Paris and New York. I chose Paris as to me it was the most difficult game of balance and, on a gastronomic way, it is a city where there is everything and more. It includes a very high gourmet view, with the presence of star restaurants of any ethnic group. It is a great prestige and honor to decide to collaborate with the Castille Hotel, it is the first attempt to move the restaurant "Guido" to another nation.*

**How can you match Italian cooking tradition with Parisian style?**

*In practice I did not change anything, my dishes are absolutely identical to Fontanafredda. We make the Parisian clients taste what I have realized in my kitchen for fifty years. I find wrong to change radically a philosophy, a tradition and a personal way of cooking, such in our case, to adapt it to a different nation where you are the guest. I believe it is righter to create a fusion. To replace an ingredient of my dish with a typical Parisian one, still made with care. The aim is to realize something exclusive that we can't find anyway.*

**You are also entrepreneur of Guido Restaurants of Serralunga d'Alba, in Piedmont, a family heritage you direct together with your brothers, focused on the philosophy of antique Piedmontese tradition unified with innovation. The results are original dishes of excellent quality. Which are the values of Italian cooking that you took to the Ville Lumière? Made in Italy is a brand that no doubt the whole world envies us...**

*The Piedmontese cooking is of course poorer and less elegant than the French one and even more than the Parisian one, even if it has been affected by France and neighboring regions, such as Lombardy and Liguria. It comes from an identity and recovery, but innovative philosophy. So there is a huge gap between French and Piedmontese cooking, and it is right to communicate a different style from the one rooted in the Parisian land.*



È tra gli chef protagonisti del progetto "Eataly Cooking Stars", iniziativa nata dalla collaborazione tra **Starhotels** - rinomato gruppo alberghiero italiano di lusso - ed Eataly, la catena di Oscar Farinetti. Un omaggio al territorio e l'eccellenza gastronomica italiana. Ci racconteremo cosa presenterà per l'occasione al prossimo appuntamento e l'importanza di tale iniziativa.

È un'iniziativa importante per far conoscere la cucina del nostro territorio in un grande hotel, qual è il **Rosa Grand Milano - Starhotels** Collezione - che ospita viaggiatori di tutto il mondo, oltre a un'affezionata clientela meneghina. Il gruppo Eataly è stato il precursore della cultura del prodotto del territorio, ha aiutato tanti artigiani che mai si sarebbero sognati nella vita di vedere i loro prodotti sugli scaffali a New York. Un incentivo che ha favorito l'innovazione delle aziende e ha sostenuto i piccoli coltivatori. Da qui l'idea, insieme a Oscar Farinetti, di aprire all'interno di ogni nuovo Eataly una catena di gelateria chiamata Lait (che in Piemontese significa latte). L'ultima è stata inaugurata a Mosca.

Lo scorso anno ho avuto l'onore di aprire e chiudere "Eataly Cooking Stars". In occasione del prossimo appuntamento proporrò una versione esclusiva di un piatto tradizionale che è il cardo gobbo di Nizza Monferrato, una verdura molto curiosa per il suo modo di essere coltivata, è un presidio di slow food. Può essere mangiato in abbinamento con la fonduta o in modo più innovativo. Mi piace consigliarlo con l'aggiunta di pere, acciughe e tartufo bianco.

#### I segreti dei suoi squisiti piatti?

La semplicità estrema. Credo che sia una delle cose più difficili da mettere in pratica. A volte la tentazione di stravolgere un piatto è forte, però poi ti rendi conto che può essere una mancanza di rispetto nei confronti degli artigiani, i quali hanno fatto un duro lavoro prima di consegnarci il prodotto finale. Abbiamo un legame intenso con gli allevatori e per tale cerchiamo di rispettare la materia prima senza stravolgerla. La mia cucina è semplice e di casa, cerco sempre di arrivare alla perfezione nelle cotture, l'abbinamento e quando possibile nella presentazione, perché come si suol dire anche l'occhio vuole la sua parte.

#### C'è una canzone a cui è particolarmente legato?

Dato che sono un motociclista... dirci "La mia moto" di Jovanotti. Mi richiama alla mente tante emozioni e ricordi.

#### Il libro che l'ha emozionato?

Quello che mi ha colpito in modo particolare è il libro di Andre Agassi. Il racconto è incentrato sul suo rapporto con il tennis fin da giovane e con il padre che lo obbligava a fare cose che invece lui non voleva fare. Mi immedesimo in questa drammatica esperienza giovanile, in quanto per me era estremamente piacevole ascoltare i miei genitori quando mi dicevano quello che avrei potuto e dovuto fare. Mi affascina una differenza così abissale di un tipo di comportamento di un genitore rispetto a un altro. Poi un libro che mi è piaciuto tantissimo è *La solitudine dei numeri primi* dello scrittore torinese Paolo Giordano.

#### È un film che l'ha segnato?

*Shindlerlist*.

#### Il suo motto nella vita e nel lavoro...

Impegno e serietà.

A destra:  
Il cortile dell'Hotel Castille, Parigi

You are among the protagonist chefs of the plan "Eataly Cooking Stars", an initiative coming from the cooperation between **Starhotels** - famous luxury hotel group - and Eataly, the chain of Oscar Farinetti. A homage to Italian territory and gastronomic excellence. Tell us something about what you are going to present for the occasion of next appointment and about the importance of that initiative.

*It is an important initiative to spread abroad the knowledge of Italian products. Eataly group was the precursor of that, it helped many artisans who would have never dreamed in their life to see their products on the shelves in New York. This incentive favored the innovation of concerns and it supported small farmers. So we had the idea, together with Oscar Farinetti, to open inside each new Eataly a chain of ice-cream shops called Lait (which in Piedmontese means milk). Last one was opened in Moscow. Last year I had the honor to open and close "Eataly Cooking Stars". In occasion of next appointment I will propose an exclusive version of a traditional dish, which is the hump thistle of Nizza Monferrato, a very awesome vegetable for its way of being grown, it is under the protection of slow food. It can be eaten together with the fondue cheese or in a more innovative way. I suggest matching it with pears, anchovies or white truffle.*

#### Which are the secrets of your delicious meals?

*The extreme simplicity. I believe that it is one of the most difficult things to put into practice. Sometimes the temptation to twist a dish is strong, but then you realize that it could be not respectful to the artisans, who had done a hard work before giving us the final product. We have a close relationship with the farmers and so we try to respect the first matter without modifying it. My cooking is plain and familiar, I always try getting to perfection in the cooking, the matching and when possible in the presentation, because, as it is said, looks also count.*

#### Is there a song you are particularly close to?

*As I am a motorcyclist... I should say "La mia moto" by Jovanotti. It recalls me so many emotions and memories.*

#### What is the book that impressed you?

*I was particularly caught by the book by Andre Agassi. The story is focused on his relationship with tennis since he was young and with the father who forced him to do things he did not want to do instead. I can identify with this dramatic youthful experience, as to me it was extremely pleasant to listen to my parents when they told me what I could and should have done. I was fascinated by such an abyssal difference of a kind of generational behavior. Then a book that I liked very much is *La solitudine dei numeri primi* by the Turinese writer Paolo Giordano.*

#### And what about a film affecting you?

*Shindlerlist.*

#### What is your saying in the life and work?

*Hard work and serenity.*

