

08

CUCINA

testo: Gabriele Martellozzo
foto: Michele Trecate

Se dici Balin...



Livorno Ferraris. «Imbarazzante», è il termine che usa per definire il trattamento che riceve quando, in giro per il mondo, rappresenta l'Italia e soprattutto il Piemonte in qualche convention enogastronomica. A parlare di questo ruolo di ambasciatore della cucina nazionale è **Angelo Silvestro, meglio noto come «Balin», uno dei più noti cuochi d'Italia**. Dal 1977 è patron e chef di un ristorante (da «Balin», appunto) in frazione Castell'Apertole di Livorno Ferraris, dove propone specialità tipiche vercellesi e del territorio piemontese, con una particolare attenzione ai piatti della tradizione gastronomica, aggiornati al gusto del consumatore di oggi. La sua notorietà, comunque, non gli ha fatto montare la testa, anzi è amichevole, schietto e con i piedi ben piantati per terra come dimostra la chiacchierata che ha fatto con noi.

Quando hai iniziato la tua avventura internazionale e come vieni accolto in questi meeting?

Ho iniziato a girare il globo per fare promozione per conto della Regione 25 anni fa, in Italia e all'estero, in ristoranti di lusso e importanti. Ho incontrato un po' tutto il mondo gastronomico, giornalisti famosi come Veronelli, cuochi famosi. Tutti hanno contribuito a formare il mio bagaglio gastronomico-culinario.

A quell'epoca devo dire che l'accoglienza non era facile, i Paesi ospiti ci ricevevano come degli emigranti, specialmente quando c'erano



UN INGREDIENTE CHE IN CUCINA È IMPORTANTISSIMO E CHE POCHI RICORDANO? IL BUON GUSTO

gli chef francesi o comunque francofoni o di tendenza francese. Oggi, invece, è veramente imbarazzante, io e i miei colleghi ci sentiamo davvero delle star, sia in Europa ma soprattutto fuori dall'Europa e in particolare negli Stati Uniti, dove addirittura vengono a prenderti all'aeroporto in limousine, ti viziano e si lavora in un'atmosfera diversa. Io sono un po' refrattario a queste cose, perché dobbiamo sempre ricordarci che siamo dei cuochi, non siamo dei marziani. La gente mi chiama maestro! A me fa morir dal ridere perché *maestro* è colui che insegna a qualcuno: mi sembra un po' esagerato. Noi italiani abbiamo un gusto particolare in cucina che gli stranieri non hanno ancora, basta fare un piatto di gnocchi al pomodoro e basilico che all'estero ti fanno un monumento, lo fai in Italia e ti dicono bravo. Quindi andare all'estero e avere successo non è così difficile, basta fare i piatti della nostra tradizione.

È un'esperienza che ormai è diventata come una droga: ultimamente sono stato a Parigi, al Salone del Gusto, poi il 1° dicembre partiamo alla volta di Shanghai, sempre a fare promozione per Regione, Provincia o aziende private. A gennaio sarò in Thailandia, ufficialmente per vacanza, ma lì ho alcuni amici e quindi farò delle serate a tema. L'anno scorso, ad esempio, ho preparato una serata per la regina di Thailandia in occasione del suo compleanno.

Quando vai all'estero chi è più felice di incontrarti, i colleghi o i clienti?

Sicuramente gli ospiti, i colleghi non tanto, noi siamo una brutta razza, arrogante e presuntuosa. Quando entri nella cucina di un collega

già lo violenti poi, se entri col piede sbagliato, ti marca stretto. Bisogna farlo in modo umile, ricordandosi sempre che il collega ti sta ospitando quasi sempre contro voglia, ti vede come un leone che va a cacciare nella sua riserva. Quindi se puoi ti fa il dispetto, non ti aiuta, in modo civile per carità, non è che ti boicotta, però tu intanto crei disagio nell'essere nella sua cucina e magari lui ha 40 ordini appesi ai muri: banchettino, cerimonia, 100 persone alla carta, 50 cuochi da dirigere come una grande orchestra che sta suonando. Tu arrivi lì con il tuo piffero perché devi fare la tua musica (la tua cucina) che si deve inserire nella sua... quando arriviamo ci amano... poi però «na curt'là t'la piantu» [una coltellata - figurativamente - te la rifilano, ndr], perché infastidisci. Io cerco di non disturbare più di tanto, mi cerco il mio angolino, mi porto gli aiuti poi, dopo un giorno che sei lì, si riesce ad instaurare un rapporto.

Quanto è importante la presentazione di un piatto?

Nella mia filosofia se una portata è bella, nove volte su dieci è anche buona... lascio l'uno perché a volte è solo bello. Se l'effetto cromatico è giusto vuol dire che lo è anche la cottura e la preparazione degli ingredienti. Poi ci sono state situazioni in cui ho assaggiato piatti molto creativi, con un aspetto visivo ed effetto cromatico bello, però non incontravano il mio gusto. Forse sono io a non capire quel tipo di cucina, troppo tirata, con la mania di scomporre tutto, non fanno parte del mio bagaglio culturale. Le apprezzo in quanto è l'opera di un'altra persona che sicuramente non si è svegliata al mattino con l'intento di far del male, anzi. Io lo scrivo a caratteri cubitali, in cucina di oggettivo c'è solo puzza e non puzza, tutto il resto è soggettivo, non si può mai dire che è buono o no, bensì mi piace o meno. Proprio questo mi piace o non mi piace deriva da un ingrediente che in

non godere sempre della mia stima. Non possono pontificare su una cosa che è squisitamente soggettiva. C'è da aggiungere che ormai ognuno è libero di dire qualsiasi stupidaggine su questa materia e tutto viene lasciato passare, anche cose inenarrabili. Una cosa in cui credo è che il nostro mestiere è cultura, invece leggiamo e assistiamo a cose oscure. Ci sono colleghi che pur di avere un trafiletto sul giornale o un spazio in televisione sono pronti a dire sciocchezze incredibili che spero facciano sapendo di dire stupidaggini, sennò è anche più grave.

Chiudiamo con una curiosità. Da dove nasce il soprannome Balin?

È una storia che risale indietro nel tempo. C'era un mio bis-bis nonno paterno che faceva il negoziante di bestiame e aveva l'abitudi-



Dall'esperienza estera che cosa hai importato?

Non le ricette o i prodotti bensì le tecniche. Mentre sei nelle cucine altrui fai il tuo lavoro ma, al tempo stesso, ti guardi attorno e cerchi di apprendere le tecniche, che sono poi quelle che fanno la differenza nel preparare un piatto migliore. Analogamente avviene nei miei viaggi in Italia o quando vado a mangiare io stesso in un ristorante. Chi non è del mestiere mangia, apprezza e finisce lì. Chi del mestiere lo è mangia, apprezza e capisce come è stato preparato e a quel punto si cerca di imparare la tecnica, farla propria.

cucina è importantissimo e che pochi ricordano: il buon gusto. È una cosa che non compri, deve essere tuo.

Che rapporto hai con i critici culinari?

Con i guidaioi, come li chiamo io, ho un rapporto di amore e odio. Posso avere tutto il buon gusto che serve, ma se lo confronto con quello di altri potrebbe essere agli antipodi. Ecco perché chi giudica una cucina lo vedo piuttosto male. A livello personale sono amico con quasi tutti, ma professionalmente loro sanno perfettamente di

ne di definire il vitello della Fassone «l'è rutund me 'n balin», così conoscenti e amici hanno iniziato a chiamarlo «balin», «quello del balin», «il balin», soprannome che è rimasto alla nostra famiglia. Io ho chiamato così il ristorante, mia moglie mi chiama Balin, tutti mi chiamano Balin. All'inizio era quasi un gioco poi si è trasformato in un'arma vincente perché è facile ricordare. **Dici Angelo ti rispondo «chi?». Se dici Balin, invece, è un'altra cosa.**

VIA CRISPO

CALZATURE · ACCESSORI

Viale Garibaldi, 42
13100 Vercelli
Tel. 0161 58829

Saldarini

M I A L U I S

mariacristina

puella

Freshline

islo

suede