Massimo Dellavedova, uno chef di cucina che vuole tornare indietro nel tempo.

Massimo Dellavedova, un amico, un cuoco, ma soprattutto una persona semplice e sincera. Uno degli ultimi romantici, come me: uno *chef in love*. Lo scorso Aprile, con mia felicità, finalmente ha realizzato il suo sogno: **Cascina Malingamba**. Un luogo storico nato originariamente come posteria per soddisfare le soste dei viandanti, che poi, nel 1960, è diventato un vero e proprio luogo di ristorazione. Una cascina lombarda chiamata Malingamba per il 'passo claudicante' del suo primo proprietario. Curiosa la sua ubicazione: è situata per metà nel comune di Lainate in provincia di Milano, e per la restante parte nel comune di Origgio, in provincia di Varese.

Qualche giorno fa, in una fredda serata autunnale, sono andata a trovarlo per una chiacchierata tra amici. Discorsi seri e meno seri che scaldano il cuore, tra racconti, confidenze e consigli. Ascoltandolo nel resoconto dei suoi tanti impegni lavorativi, di tanto in tanto gli consigliavo di respirare, ben consapevole del ritmo che i cuochi oggigiorno devono sostenere per stare al passo con i tempi. Classica la risposta alle mie

preoccupazioni: “*Fanciulla, tranquilla, è tutto sotto controllo*”. Massimo è così, un cuoco in corsa, ma sempre dolce e col sorriso: uno *chef smile*.

Oltre agli scambi reciproci di esperienze, si è parlato di progetti e del tipo di ristorazione che ha intenzione di proporre a Cascina Malingamba. Nell’ascoltarlo, mi hanno particolarmente interessato alcune sue affermazioni che condivido, e che qui di seguito ho riportato per approfondimenti e riflessioni.

- *Penso che nella ristorazione di oggi sia giusto che la tecnica vada avanti. A differenza, nell’ideologia, si deve fare lunghi passi indietro, fino ad arrivare alla ristorazione di trent’anni fa. E’ importante riscoprire le vecchie usanze e le lavorazioni delle materie prime, aggiungendo le tecniche moderne di cucina per conservare sapore e qualità.*
- *Purtroppo nella ristorazione di oggi manca la professionalità nella brigata di sala, intesa come*

gruppo di figure professionali per l’accoglienza. Con la scusa del servizio all’italiana, si è pensato che tutti siano capaci di fare i camerieri e i chef de rang. “Tanto devono portare solo i piatti”, non corrisponde al vero. Si è persa l’eleganza e la capacità del servizio di sala. Tra le nuove generazioni di camerieri, pochi sanno sporzionare davanti a un cliente.

- *Ritengo che ci siano troppi programmi di cuochi. Un format sugli di addetti di sala, sottoposti quotidianamente agli umori dei clienti, potrebbe essere utile per capire alcuni reali bisogni degli stessi.* Non posso essere che d'accordo con lui. Proprio per questo motivo, circa un anno fa, ho cercato di sottolineare la stessa cosa facendo un'intervista a Lukasz Komperda, un giovane e brillante cameriere.
- *I piatti di oggi sono legati troppo all'estetica e meno alle proporzioni. A volte sono persino paragonabili a menù degustativi. La proporzionalità del piatto, in generale, deve essere adeguata alle basi insegnate nelle scuole secondo le tabelle ufficiali.*
- *Quando dico che nella ristorazione bisogna tornare indietro negli anni, mi riferisco anche al servizio al guéridon. Per i non addetti significa impiattare in sala direttamente dal cameriere, come si usava fare un tempo. L'effetto scenico è sempre molto gradito.*

Riprendo la parola per un apprezzamento, precisando che, come Massimo ben sa, non ho alcuna remora a fare critiche costruttive anche agli amici ristoratori più cari. Fatta questa premessa, ho molto gradito che, oltre alla carta dell'acqua, della birra e del vino, alla Cascina Malingamba sia possibile scegliere, e volendo anche acquistare, ciò che si desidera bere direttamente nella cantina del ristorante. Una 'carta visiva' che fa brillare gli occhi a chi come me, ama osservare e leggere le etichette dei vini.

Alla fine della serata, Massimo, salutandomi, mi ha rivelato un sogno che fra non molto realizzerà: un'**Accademia di cucina**.

Studio e pratica con vitto e alloggio. Un approfondimento pratico per gli studenti della scuola alberghiera. Ne vedremo delle belle, anzi, ne assaggeremo delle buone!

Cascina Malingamba www.cascinamalingamba.com

Via per Lainate, 33 Origgio (VA) Tel. 02 94383789