

ROBERTO tra fornelli e fogolâr



Roberto Barazzutti

Una cucina inutilizzata e tanta voglia di sperimentare. Inizia così la vita da "chef" di Roberto Barazzutti, il nuovo giovanissimo presidente del Fogolâr Furlan di Shanghai che è cresciuto alla corte di Cracco. "Quando vivevo a Udine mia nonna, che stava la piano di sotto, cucinava per tutta la famiglia e l'angolo cottura del nostro appartamento rimaneva sempre vuoto. Così, giorno dopo giorno, mi sono messo a spadellare e cimentarmi tra i fornelli. Mi piaceva così tanto che è diventato il mio lavoro".

Dallo Stringher a Cracco, come si fa?

"Dopo gli studi a Udine ho trascorso un anno di lavoro/studio negli Usa, poi in Belgio. Ho deciso di approfondire le mie conoscenze, così mi sono iscritto all'accademia di Alma di Gualtiero Maltesi a Colorno di Parma. Dopo un'esperienza nel ristorante stellato Piazza Duomo ad Alba, sono andato a Milano a lavorare per Cracco come capopartita pesce nel 2010 e 2011". Poi è arrivata la richiesta dalla Cina. "Una mattina di settembre del 2012 un amico australiano, che lavorava con me a Milano, mi ha chiesto se ero interessato ad andare ad Hong Kong per un mese. Avevo biglietto aereo, vitto e alloggio pagati, così ho fatto la valigia. Nel gennaio 2013 sono arrivato a Shanghai per un'altra esperienza che avrebbe dovuto impegnarmi per soli due mesi, invece sono ancora qui".

La realtà del Fogolâr Furlan di Shanghai l'ha aiutata ad inserirsi?

"Molto. Mi sono sentito accolto. Sapevo dell'esistenza dei Fogolârs Furlans nel mondo ma non mi era mai capitato di toccare con mano questa realtà. Ho scoperto un mondo fatto di corregionali che si ritrovano, forniscono informazioni e aiuto ai friulani che transitano o si stabiliscono a Shanghai, propongono iniziative per promuovere la loro regione in territorio cinese. Siamo prevalentemente giovani e ci rimbocchiamo volentieri le maniche per aiutare il Friuli e i friulani. I Fogolârs rappresentano una risorsa preziosa per la regione che dovrebbe fornirci più attenzione e supporto".

Ora è lei il nuovo presidente, quali sono le iniziative in calendario per il 2015?

"Il 16 maggio organizzeremo una grande festa aperta a tutti: Il tai dai amis ad Anken Green, il giugno 20 giugno parteciperemo al Dragon Boat festival, la sfida a remi tra diverse regioni italiane a Suzhou, poi ci saranno cene a base di ricette friulane e altro ancora".

Di cosa si occupa a Shanghai?

"Da due anni sono chef del ristorante italiano Tavola Italian Dining, che fa parte dei 50 ristoranti made in Italy che vantano uno chef 'realmente' italiano".

Com'è composto lo staff?

"Il Tavola ha 18 persone in cucina. Però c'è un modo completamente diverso di lavorare rispetto all'Italia. In Cina è facile reperire personale, difficile è trovarlo qualificato e interessato a ciò che fa. Manca un po' la voglia di crescere professionalmente e la passione per il risultato finale".

I cinesi che rapporto hanno col cibo?

"Mettono la qualità al primo posto, a prescindere dal contesto e dal livello del locale. Trattano il cibo con estremo rispetto ed è un elemento importante della loro cultura. I cinesi tendono a mangiare tanto e continuamente. Hanno una cucina molto grassa ma possono variare moltissimo vista la pluralità di ristoranti a disposizione".

Com'è il cliente cinese?

"Ama essere accolto e coccolato. Il cinese si lascia guidare molto, apprezza la presenza dello chef o del manager che lo consiglia. In genere la clientela cinese si fida molto, gli devi proporre secondi di qualità. Molto diffuso è il Wagyu, un manzo giapponese o le carni australiane che in Italia non si trovano. Tutti i tagli di carne hanno delle pagelle di qualità che vanno dai 3 ai 12 punti".

Shanghai come vede gli italiani?

"Come i massimi esponenti del buon gusto e dell'estetica. Il consolato italiano sta facendo un ottimo lavoro di immagine del nostro Paese. Da poco è stato inaugurato anche il Florentia village, un outlet con negozi e ristoranti di stile italiano".

Lei ha 28 anni cosa immagina per il suo futuro?

"Non credo di rimanere per sempre in Cina. Mi affiderò a ciò che la vita vorrà propormi. Di certo l'Italia oggi mi starebbe stretta".

Com'è vivere a Shanghai?

"Caotico. La città conta oltre 15 milioni di abitanti ed è divisa in quattro zone principali. Anche l'importanza dei locali è legata alla loro posizione. C'è un'area europea dove i locali sono più piccoli, lavorano soprattutto la sera e sono frequentati da molti turisti. La zona dei locali notturni, elegante e concentrata sulla sponda del fiume. Dall'altra parte c'è quella finanziaria, molto attiva di giorno dove si trova anche il ristorante dove lavoro, mentre la quarta zona è 'il resto' ovvero un perimetro enorme che non ha una matrice specifica".

Un motivo per andarci?

"Sicuramente la vita mondana e l'ampia gamma di opportunità che offre".

Paola Del Degan

INFO BOX

robertobarazzutti@gmail.com